newspa

La revista de la fleca catalana

Tercer trimestre 2026 nº 254

GREMIPA
GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

En profunditat: El pa, una obra d'art
Entrevista: Forn de pa Xata fa 170 anys
Entrevista: Les millor coques de Sant Joan del 2026
Newsgremi: El pa entra pels cinc sentits
Newsfleca: The Baker 2026 ja té finalistes



En profunditat
Artesania acreditada

GASTRONOMIC
FORUM·BARCELONA

Fira Barcelona

Alimentaria Exhibitions

2 - 4 Novembre 2026

NOVA UBICACIÓ

Recinte Gran Via - Barcelona

gastronomicforumbarcelona.com

#GastronomicForumBarcelona



L'esdeveniment imprescindible per als professionals de la gastronomia, l'hostaleria i el foodservice.

sumari

p. 6



En profunditat —

Artesania acreditada

El pa, una obra d'art (p.18)

p. 14



Entrevista —

Marcel Estrada (Forn Ca la Xata)

p. 26



Entrevista —

Campanya d'èxit per a les millors coques de Sant Joan de 2026

p. 32



Formació —

La Baking fa el balanç del setè màster

Nou master class per aprendre dels millors

p. 38

Newsgremi —

El pa entra pels cinc sentits

Torna la Festa del Pa

La fleca es bolca en l'aprofitament d'aliments

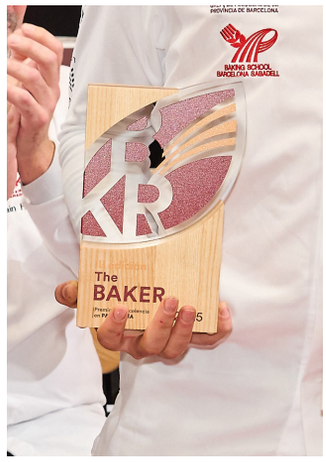


És una publicació del **Gremi de Flequers de la Província de Barcelona**.
Presidenta: Mònica Gregori
Adreça: Pau Claris, 134, 3r i 4rt. 08009 BARCELONA.
Tel.: 934 871 818 Fax: 934 872 829
A/e: secretaria@gremipa.com
www.gremipa.com

Direcció tècnica: Yohan Ferrant, MªCruz Barón.
Cap de redacció: C.Gil
Redacció: B.Garau
Fotografia: F. Pérez, X. Valbuena, A. Rosado
Correcció: I. Pujolar
Publicitat: C.Gil
Impressió: SPM 360

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

p. 46



Newsfleca —

The Baker 2026 ja té finalistes

Convocat el VI Campionat Nacional de Fleca Artesana

p. 54



Recepta —

Empanades

Recepta —

Pa del país amb formatge de cabra i nabius (p.56)

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

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

Amb el suport de:


TRADICIÓ ARTESANA · TRADICIÓ ARTESANA ·
PANELLETS
GREMIPA
GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA
Amb el suport de:
ARTESANIA ALIMENTÀRIA
Generalitat de Catalunya
Barcelona
publitesa.es

Professionalitzar l'ofici i reivindicar l'artesania

Mònica Gregori
Presidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona



Benvolguts companys i companyes,

La fleca artesana viu un moment de grans reptes, però també de grans oportunitats. Fa temps que parlem de la necessitat de dignificar el nostre ofici, de captar talent i de formar nous professionals. I un dels pilars clau per avançar en aquest camí és la professionalització.

Professionalitzar el sector vol dir donar valor a tot allò que fem, ordenar-ho, acreditar-ho i explicar-ho millor. Vol dir que el coneixement, la tècnica, l'experiència i la passió que hi ha darrere d'un obrador siguin reconeguts per la societat, per l'Administració i també pel consumidor. Perquè darrere d'un bon pa no hi ha improvisació: hi ha ofici, formació, criteri, moltes hores de treball i una gran responsabilitat alimentària.

En aquest sentit, tenim eines molt importants que hem de conèixer, impulsar i aprofitar més. El carnet d'artesà alimentari, la certificació d'empresa artesana i el reconeixement de mestre artesà són instruments que ens permeten posar en valor i reconèixer la nostra professionalització i, sobretot, diferenciar-nos. No són només distintius administratius; són una manera d'acreditar una trajectòria, una manera de treballar i un compromís amb la qualitat. Ens ajuden a explicar que la fleca artesana és molt més que vendre pa: és transformar matèries primeres amb coneixement, sensibilitat i respecte per l'ofici.

Com a Gremi, continuarem treballant perquè cada vegada més professionals i empreses del nostre sector facin aquest pas. Necessitem flequers i flequeres formats, reconeguts i orgullosos del que representen, que puguin acreditar el seu valor i que tinguin eines per diferenciar-se en un mercat cada vegada més competitiu, on no sempre és fàcil explicar al consumidor què hi ha darrere d'un producte elaborat amb rigor i excel·lència.

Aquesta professionalització també passa per reivindicar una dimensió del nostre ofici que sovint no s'explica prou: la part artística i creativa de la fleca. El pa és aliment, és salut, és territori i és cultura, però també pot ser bellesa, expressió i emoció. Quan veiem una peça artística elaborada amb massa, quan observem la precisió dels volums, els talls, les textures i els acabats, entenem que la fleca pot arribar a nivells altíssims de creativitat i exigència tècnica.

Els campionats professionals ens ajuden precisament a reforçar aquesta mirada. Són espais on l'ofici es mostra en la seva màxima expressió: tècnica, organització, sensibilitat, innovació i capacitat artística. La nostra Baking School Barcelona Sabadell no només forma professionals per al dia a dia dels obradors, sinó que també s'ha convertit en el planter de la selecció espanyola de fleca. I és molt emocionant veure com Espanya, i també la nostra fleca més propera, brilla cada vegada més en aquesta categoria. Això no és fruit de la casualitat. És el resultat d'anys de treball, de formació, d'evolució dels obradors, d'intercanvi de coneixement i d'una voluntat clara de buscar l'excel·lència.

Des del Gremi continuarem defensant aquesta visió: una fleca artesana professionalitzada, acreditada, formada i orgullosa de la seva identitat. Una fleca que no renuncia a les seves arrels, però que mira endavant amb ambició. Una fleca que reivindica el carnet d'artesà, l'empresa artesana i el mestre artesà com a reconeixements necessaris i que, alhora, posa en valor la creativitat, la innovació i l'excel·lència artística com a motors de futur.

Professionalitzar-nos i buscar l'excel·lència artística no són, doncs, dos camins diferents: són el mateix camí. Un ofici que es forma, que es certifica i que es reconeix és un ofici que té les eines per atrevir-se, per crear i per competir amb els millors del món. Aprofitem tot el que tenim al nostre abast —el carnet, el distintiu i els diplomes de mestratge— perquè cada vegada més fleques catalanes puguin somiar a pujar a un podi mundial. Perquè quan un dels nostres brilla a fora, brillem tots.

Continuem treballant plegats, amb orgull d'ofici i amb la mirada posada en l'excel·lència, cada dia, a cada obrador..

Una salutació,



En profunditat

Artesania acreditada

El sistema català d'acreditació reconeix els professionals, les empreses i les trajectòries excepcionals de la fleca artesana, en un moment en què el sector afronta el repte de donar més visibilitat al seu saber fer i garantir-ne el relleu generacional.

A la fleca, la paraula artesà forma part del vocabulari habitual. Parlem de pa artesà, de processos artesans, de receptes tradicionals, de fermentacions lentes o de productes elaborats a l'obrador. Però què significa exactament ser artesà alimentari a Catalunya? Qui pot acreditar-se com a persona artesana? Què diferencia un artesà d'un mestre artesà? I què pot aportar a una fleca disposar del reconeixement oficial d'Empresa Artesana Alimentària?

Les respostes es troben en un sistema d'acreditació regulat actualment pel Decret 85/2024, de 30 d'abril, sobre el sistema d'acreditació de l'artesania alimentària, que ha estat modificat durant el 2026. La Generalitat disposa d'un sistema voluntari d'acreditació que inclou, entre altres figures, el carnet de persona artesana alimentària, el Diploma de Mestratge en Artesania Alimentària i el distintiu d'Empresa Artesana Alimentària.

La qüestió és especialment rellevant per al sector flequer perquè la fleca figura entre els oficis d'artesania alimentària. La normativa hi inclou l'elaboració de pa, pans especials i brioixeria.

Però més enllà de la burocràcia, darrere d'aquest sistema hi ha una qüestió de fons: reconèixer que determinats coneixements, tècniques, trajectòries i maneres de treballar constitueixen un patrimoni professional que mereix ser identificat i valorat.

Joan Gòdia, director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia, ho resumeix així: «Més que simples reconeixements, són una manera de posar nom a una feina i valorar-la, que sovint es fa amb molta discreció, però amb un alt nivell de professio-

Per obtenir el carnet d'artesà cal acreditar, entre altres requisits, un mínim de tres anys d'experiència.

nalitat». Segons Gòdia, el carnet d'artesà acredita la persona i el seu ofici; el Diploma de Mestratge reconeix professionals que, a més d'una trajectòria consolidada, han deixat empremta en el sector, mentre que el distintiu d'Empresa Artesana Alimentària identifica empreses que treballen sota els criteris d'artesania alimentària reconeguts per la normativa.

Carnet d'artesà

El carnet de persona artesana alimentària és un reconeixement individual. La normativa estableix, entre altres requisits, que la persona exerceixi una activitat inclosa en el repertori d'oficis d'artesania alimentària i que acrediti una experiència mínima de tres anys en l'ofici. També ha d'acreditar la formació professional, un certificat de professionalitat o una qualificació o unitat de competència relacionada directament amb l'ofici.

La normativa vigent preveu una via alternativa per a les persones que no disposin d'aquesta formació: acreditar la superació de cursos de formació en seguretat i qualitat alimentària i en processos de producció o productes relacionats amb l'ofici, per un mínim de 30 hores. Aquesta formació ha de complir els requisits establerts per la normativa.

Per a Joan Gòdia, el primer valor d'aquesta acreditació és professional. «És que l'Administració certifiqui oficialment allò que moltes vegades els clients i els companys d'ofici ja saben: que aquella persona té coneixements, experiència i domini de l'ofici», explica. Però el director general hi afegeix una segona dimensió: la visibilitat. En un moment en què el consumidor mostra interès per l'origen dels aliments i per les persones que els elaboren, considera que aquestes acreditacions poden ajudar a generar confiança. Això situa el carnet en un terreny que va més enllà del currículum individual. És una forma de fer visible que darrere d'un producte hi ha una persona amb experiència i coneixements acreditats.

Mestratge

El Diploma de Mestratge en Artesania Alimentària suposa un pas més en l'acreditació. No és simplement una acreditació de l'exercici d'un ofici, sinó un reconeixement a una trajectòria excepcional. Per optar al Diploma de Mestratge, les persones han d'haver exercit com a artesanes alimentàries durant més de quinze anys, haver disposat del carnet de persona artesana alimentària durant almenys cinc anys, acreditar mèrits de coneixements, creativitat o difusió de l'artesania alimentària i estar exercint actualment l'activitat en una empresa acreditada amb el distintiu d'Empresa Artesana Alimentària.

El Diploma de Mestratge reconeix una trajectòria excepcional dins l'artesania alimentària.



«Un artesà és un professional qualificat que exerceix l'ofici. Un mestre artesà és algú que, a més d'una trajectòria consolidada, s'ha convertit en referent.»

La diferència entre els dos conceptes és, per tant, substancial. El carnet acredita la persona i el seu ofici. El mestratge reconeix una trajectòria i una aportació excepcional. «Jo diria que la diferència principal és l'empremta que ha deixat en el sector», explica Gòdia. «Un artesà és un professional qualificat que exerceix l'ofici. Un mestre artesà és algú que, a més d'una trajectòria consolidada, s'ha convertit en referent».

Tradició familiar

Nombrosos agremiats han obtingut el Diploma de Mestre Artesà Alimentari des de la seva creació l'any 1987. La Generalitat els lliura en un acte solemne pensat per prestigiar el sector: la Nit de l'Artesania Alimentària, on també s'atorguen altres reconeixements com ara el premi a la millor persona artesana alimentària de l'any, que substitueix des de 2025 el premi al millor jove artesà alimentari innovador.

Xavier i Tomàs Pàmies Sistaré, del Forn Sistaré de Reus, són un exemple especialment il·lustratiu de la dimensió generacional del reconeixement. Els dos germans van rebre el Diploma de Mestre Artesà Alimentari el 2023, seguint els passos del seu pare, Josep Sistaré, que el 1989 va rebre la primera Carta de Mestre Artesà Alimentari concedida per la Generalitat de Catalunya.

«Ara, poder rebre jo el reconeixement em porta records indescriptibles, d'enyorança i de futur», explica Xavier.

Hi ha molts més exemples de reconeixements a trajectòries que combinen continuïtat familiar, innovació i formació. Francisco Javier Huerta, del Forn Sant Miquel de Molins de Rei, reconegut en la convocatòria de 2024, pertany a la tercera generació d'un negoci familiar fundat el 1934. Jaume Junyent, de Pa Artesà del Vallès, també reconegut en aquesta convocatòria després de més de quaranta anys dedicats a l'ofici, ha treballat en la recuperació i dignificació de tècniques tradicionals i en la formació de noves generacions.

En molts casos, el diploma funciona com un reconeixement col·lectiu a una història familiar.

Sergi Cardona, del Forn Cardona de Corbera de Llobregat, va rebre el Diploma de Mestre Artesà Alimentari el 2024. El negoci té més de 130 anys d'història i Cardona ho té clar: «És un reconeixement no només a mi, sinó a la feina de les cinc generacions de flequers de la meva família».

Jordi Andreu Llargués, de la Fleca Llargués, que també va ser distingit a la convocatòria de 2024, assenyala que «aquest premi suposa una continuïtat en la trajectòria de la família en l'ofici. El meu pare —l'històric president del Gremi, Andreu Llargués— va rebre aquest Diploma al seu moment i ara ho he aconseguit jo. És un honor i indica que estem fent alguna cosa important», assenyala.

Aquesta dimensió familiar apareix repetidament en els testimonis dels mestres artesans. El diploma es concedeix a una persona, però sovint aquesta persona és el resultat d'un coneixement construït durant dècades i compartit entre generacions.

Això explica també per què la transmissió del coneixement ocupa un lloc tan important en la concepció del mestratge. «L'objectiu és molt senzill: donar les gràcies i reconèixer públicament persones que han dedicat bona part de la seva vida a l'ofici», assenyala Gòdia.







Germans Sistaré a dalt, Huerta a l'esquerra i Junyent a la dreta.

Els germans Pàmies Sistaré es van convertir el 2023 en la tercera generació de la família distingida amb el diploma.

Mestres innovadors

Hi ha una idea que la normativa i els testimonis dels professionals coincideixen a reforçar: l'artesania no s'ha d'entendre com una oposició a la innovació. «Quan pensem en artesania, de vegades imaginem només tradició, però l'artesania també és evolució», afirma Gòdia.

El recorregut de Marc Parés, de la Fleca Parés de Vilafranca del Penedès, quarta generació de flequers i amb 38 anys d'experiència en el sector, n'és un exemple. «Em vaig especialitzar en la creació de ferments naturals, així com en la millora dels processos de pastat, adaptats a cada farina», explica. Així, la tradició artesanal no consisteix necessàriament a fer les coses exactament com es feien fa cinquanta anys. Consisteix a dominar el procés, entendre'l i ser capaç de prendre decisions.

Aquesta capacitat d'evolució és precisament la que Gòdia considera inherent a l'artesania. «Els millors professionals són aquells que respecten el llegat rebut però que alhora saben adaptar-se als nous temps», afirma.

El forn com a escola

El valor del mestratge també es manifesta en la capacitat dels professionals reconeguts per formar altres flequers. Joan Pous, del Forn de Pa Pous de Santa Maria de Palautordera, va rebre el Diploma corresponent a la convocatòria de 2022. Assenyala que «els nombrosos cursos fets a l'Escola del Gremi, així com el fet de poder conèixer altres forners, amb qui intercanviava experiències, van propiciar l'augment dels meus coneixements i les ganes de progressar».

Pous també explica l'evolució del seu establiment, amb més varietats de pa i brioixeria i la posterior incorporació de la pastisseria, així com la recuperació de processos com la massa mare i les fermentacions en bloc. També ha participat en activitats de divulgació de la cultura del pa, tant amb infants com en fires d'artesania i nadalenques del seu municipi.

«Quan em va trucar el president Andreu Llargués per felicitar-me, li vaig traslladar el meu agraïment al Gremi, ja que jo vaig començar a l'ofici amb gairebé 30 anys i em vaig formar a l'Escola de Flequers del Gremi», recorda Jordi Capella Escanilla, de la Fleca Roca de Sabadell, que va rebre el Diploma l'any 2020 després de 29 anys de trajectòria professional. El lliurament, però, no es va poder celebrar aquell any a causa de les restriccions derivades de la pandèmia i finalment es va fer el novembre de 2021, en un acte organitzat per la Generalitat de Catalunya.

El mestratge no queda limitat al producte que surt del forn. També pot manifestar-se en la formació.

Ramon Lluís Alavedra Torrella, de la Fleca Alavedra de Monistrol de Montserrat, forner de tercera generació, també va ser reconegut l'any de la pandèmia, i posa l'accent en el fet que és «un reconeixement no només a la meva trajectòria, sinó també a la del meu pare i el meu avi, que van passar els coneixements de l'ofici de generació en generació». Fa dècades que la seva família manté una tradició flequera vinculada a Monistrol de Montserrat, amb una elaboració artesanal basada en llargues fermentacions.

Aquests tipus de trajectòries ajuden a entendre què vol dir que un mestre artesà deixi la seva empremta en el sector. El mestratge no queda limitat al producte que surt del forn. També pot manifestar-se en la formació, la divulgació, la transmissió de tècniques o la capacitat d'influir en altres professionals.





Jordi Garriga, Forn Verdaguer (Molins de Rei)



Vicenç Marí, Forn de pa Marí (Gelida)

Impacte en el client

Però, més enllà d'això, aquestes acreditacions poden tenir un impacte directe en el client. Després de rebre el Diploma de Mestre Artesà Alimentari el 2024, Vicenç Marí, al capdavant del Forn de Pa Marí de Gelida, va considerar que el reconeixement podia tenir una repercussió directa sobre l'establiment. El forn, iniciat l'any 1840, compta amb sis generacions d'experiència i entre les seves especialitats hi ha el pa de vidre i la coca de forner. Marí també ha modernitzat el negoci mantenint-ne l'essència artesana i hi ha incorporat activitats com demostracions educatives per a estudiants. En aquest context, el flequer assegurava: «Em fa molta il·lusió el reconeixement i crec que beneficiarà el meu negoci, ja que és una prova que fem les coses ben fetes».

En el cas de Jordi Garriga, del Forn Verdaguer, el Diploma obtingut fa dos anys constitueix un element de comunicació directa amb la clientela. «Em fa molta il·lusió explicar als meus clients que amb la pila d'anys que fa que treballo per fer-ho millor cada dia, amb tot l'esforç, la dedicació i la constància, he estat mereixedor d'aquest guardó. Tinc ganes de continuar formant-me i millorant cada dia per poder donar el millor als meus clients», afegeix. Garriga assenyala també que «el més important que ha de tenir un flequer són ganes de fer bé la feina, curiositat per aprendre cada dia i el compromís de mantenir l'essència de l'ofici».

Relleu generacional

La idea connecta directament amb una de les grans preocupacions actuals de la fleca. «Un dels grans reptes que tenim és el relleu generacional», assenyala Gòdia. Segons el director general, «quan una societat reconeix públicament els seus millors professionals, està enviant un missatge molt potent: que el coneixement, l'esforç i l'excel·lència tenen valor. Aquests reconeixements ajuden a fer visible que darrere d'un bon professional hi ha formació, especialització i una aportació real a la societat. I això contribueix a prestigiar la professió i a atraure noves vocacions», assegura.

Pot ser que un diploma no es tradueixi en més vendes l'endemà, però pot contribuir a prestigiar la professió.

Però, encara que els distintius reconeixen la trajectòria, el domini tècnic, els coneixements, la creativitat i la difusió de l'artesania alimentària de les fleques i els forners, cal aclarir que «cap diploma substitueix la feina ben feta», segons Gòdia. El client continuarà entrant en una fleca perquè el pa és bo, perquè existeix confiança i perquè hi ha un servei de qualitat.

En qualsevol cas, això no invalida el valor del reconeixement. «Els sectors també necessiten referents», afegeix Gòdia. Pot ser que un diploma no es tradueixi en més vendes l'endemà, però pot contribuir a prestigiar la professió, reforçar-ne el reconeixement social i generar orgull de pertinença al sector.

El paper del Gremi

En aquest àmbit, institucions representatives del sector com el Gremi tenen un paper particularment rellevant. «Els gremis són fonamentals perquè són més a prop dels professionals i coneixen les necessitats reals del sector. Les escoles tenen un paper essencial en la formació de les futures generacions de flequers i flequeres. I les administracions hem de facilitar instruments de reconeixement, promoció i acompanyament», explica. «Aquí tenim una feina conjunta entre administracions, gremis i els mateixos professionals.

Empresa Artesana

Si el carnet de persona artesana alimentària identifica el professional, el sistema preveu també una figura específica per a les empreses: l'Empresa Artesana Alimentària. Aquesta distinció trasllada el reconeixement de la persona al conjunt de l'establiment.

Per a Gòdia, aquest element pot convertir-se en un factor diferencial davant del consumidor. «Avui el consumidor té moltes opcions i sovint busca alguna cosa més que un producte. Busca confiança, autenticitat i saber qui hi ha al darrere. El distintiu d'Empresa Artesana Alimentària ajuda a explicar aquesta història», afirma. La Generalitat considera que les empreses artesanes alimentàries formen part d'un teixit econòmic i territorial que contribueix a mantenir oficis especialitzats i activitat comercial. Amb aquesta distinció, busca donar-los reconeixement professional, visibilitat, diferenciació, confiança i capacitat de comunicar davant el consumidor què hi ha darrere del producte.

Gòdia reconeix que el grau de coneixement entre els clients encara és insuficient. «És cert que la paraula "artesà" té un gran reconeixement social, però probablement encara hem d'explicar millor què signifiquen aquests distintius i quines garanties ofereixen», afirma.

En aquest punt, la comparació amb França apareix sempre que es parla del prestigi dels oficis alimentaris. «Allà, un mestre flequer, un pastisser o un formatger són professionals molt respectats socialment», afirma Gòdia. En qualsevol cas, «més que copiar un model concret, el que podem fer és continuar reforçant allò que ja tenim: bona formació, professionals excel·lents, gremis actius i sistemes de reconeixement que ajudin a prestigiar l'ofici», indica.

Com més expliquem què hi ha darrere d'aquests reconeixements, més valoraran els consumidors la feina que representen», afegeix.

«Si volem garantir el relleu generacional i continuar tenint un sector flequer fort i competitiu, hem de treballar plegats. Quan el sector, els centres formatius i l'Administració sumen esforços, és molt més fàcil donar visibilitat a aquests reconeixements i fer arribar el missatge que l'artesania alimentària és una activitat de futur», assegura.

Un patrimoni viu

El repte, en definitiva, és aconseguir que l'artesania alimentària sigui més coneguda tant dins com fora del sector. Perquè una acreditació només pot funcionar com a element de diferenciació si el consumidor sap què està identificant.

En aquest punt, la fleca artesana té una característica particular: és un ofici que treballa amb una matèria viva, que depèn del temps, de la temperatura, de la fermentació i de la capacitat del professional per interpretar cada massa. Però també és un ofici que ha d'adaptar-se a les noves exigències, als canvis en els hàbits de consum, a les noves eines i a una realitat empresarial cada vegada més complexa.

En aquest context, l'artesania alimentària no pot quedar reduïda a una imatge nostàlgica del forn tradicional. Els mestres artesans entrevistats per Newspa expliquen aquesta trajectòria des de perspectives diferents, però complementàries. Francisco Javier Huerta, del Forn Sant Miquel de Molins de Rei, resumeix la seva concepció de l'ofici amb una frase especialment significativa: «Fer pa és entendre que les coses bones necessiten temps, calor i



Joan Gòdia, Nit de l'artesania 2023

Quan una societat reconeix públicament els seus millors professionals, està enviant un missatge molt potent. professionals.

Mestres Artesans Agremiats

1. **Joan Rius Marrugat -** Horno Espirall, S.A. Vilafranca del Penedès (1990)
2. **Ismael Calvo Pita -** Calvo Pita, Ismael Sabadell (2005)
3. **Manel Turull Estatuet -** Turull, S.L. Terrassa (2001)
4. **Rafael Arnaus Casals -** L'Espiga d'Or d'Osona Vic (2002)
5. **Gabriel Viñas Datsira -** Forn Viñas, S.L. Castellar del Vallès (2005)
6. **Joan Rabassa Tubau -** Rabassa Tubau, Joan Argentona (2009)
7. **Ramon Prat Cercós -** Prats Pa, S.L. Mollet del Vallès (2010)
8. **Miquel Batlle Bertrán -** Pa de Rupit, S.L. Rupit (2012)
9. **Francisco Serra Espasa -** Serra Espasa, Francisco Caldes d'Estrach (2013)
10. **Agustí Costa Boixader -** Costa Boixader, Agust Cercs (2014)
11. **Josep Carreras Padrós -** Carreras Forn de Pa Sabadell (2015)
12. **Josep Sans Aragonés -** Sans Aragonés, S.L. Vila-seca (Tarragona) (2015)
13. **Joan Serra Picañol -** Serra Picañol, Joan Calders (2015)
14. **Joan Montal Puig -** Torres Isart, Josep Maria La Beguda Alta (2015)
15. **Miquel Saborit Vilà -** Forn de Pa Saborit 1941 Torelló (2016)
16. **Miquel Casas Fontcuberta -** Forneret, S.L. Torrelles de Llobregat (2017)
17. **Ramon Benet Aregall -** Benet Valls, S.L. Sabadell (2019)
18. **Tomas Girvent Oliva -** Forn Girvent, S.L. Els Hostalets de Balenyà (2019)
19. **Josep Bosch Burgaya -** Bosch Burgaya, Josep Manlleu (2020)
20. **Jordi Capella Escanilla -** Fleca Roca, S.L. Sabadell (2020)
21. **Enric Francisco Soms -** Kikupa, S.L. Mataró (2020)
22. **Albert Solà Serrat -** Alberto y Evelyn, C.B. Sant Celoni (2021)
23. **Antoni Vila Ferrarons -** Iterum Panis, S.L. Montornès del Vallès (2021)
24. **Enric Bordas Santacreu -** Santacreu 2000 Viladecans (2021)
25. **Ramon Griñó Vernet -** Cal Tullet, S.L. L'Espluga de Francolí (2022)
26. **David Roca Oliva -** El Forn de Barbera, S.L. Barberà del Vallès (2022)
27. **Joan Pous Martí -** Forn de Pa Pous, S.L. Santa Maria Palautordera (2022)
28. **Gerard Griñó Vernet -** Cal Tullet, S.L. L'Espluga de Francolí (2023)
29. **Joaquim Grimal Rueda -** Forn de Pa Grimal Sant Pol de Mar (2023)
30. **Marcel Estrada Solà -** Forn de Pa Xata, C.B. Capellades (2023)
31. **Josep Tomàs Pamies Sistaré -** Forn Sistare, S.L. Reus (2023)
32. **Xavier Pamies Sistaré -** Forn Sistare, S.L. Reus (2023)
33. **Jordi Garriga Vila -** Jordi i Olga, C.B. Molins de Rei (2024)
34. **Sergi Cardona Alari -** Jose Cardona e Hijo, S.L. Corbera de Llobregat (2024)
35. **Vicenç Marí Parellada -** Marí Parellada, Vicenç Gelida (2024)
36. **Jordi Andreu Llargués Cleries -** Pa Mollet, S.L. Mollet del Vallès (2024)
37. **Francesc Xavier Huerta Huerta -** Fco. Javier y Mª Teresa Huerta, C.B. Molins de Rei (2025)
38. **Marc Parés Mart -** Fleca Pares, S.L. Vilafranca del Penedès (2025)
39. **Jordi Gasque Brusco -** Forn de Nulles, S.L. Nulles (Tarragona) (2025)
40. **Ramon Coma Mellado -** Forn de Pa Coma, Manresa (2025)
41. **Jordi Morera Ransanz -** Morera e Hijos, S.A. Vilanova i la Geltrú (2025)
42. **Joan Nogués Calle -** Nogués Calle, Joan Olost (2025)
43. **Jaume Junyent González -** Panificadora de Gallecs Santa Perpetua Mogoda (2025)
44. **Ramon Cendón Ninot -** Forn Ninot, S.L. Sant Antoni de Vilamajor (2026)
45. **Lluís Casas Montore -** Forn Vallespir, S.L. Barcelona (2026)
46. **Mario Monzó Martínez -** Pasteleria Paris, S.L. Terrassa (2026)
47. **Josep Maria Portet Rierola -** Portet Rierola Tona (2026)

*Aquest és un recull de tots els mestres artesans agremiats en actiu reconeguts els últims 30 anys.

ànima». Alhora, reivindica la innovació i la formació continuada: «Sempre m'ha apassionat innovar i donar un toc personal al que el meu avi, i després el meu pare, em van transmetre: l'amor pel pa».

Qüestió de temps

Jaume Junyent, de Pa Artesà del Vallès, posa l'accent en el valor del producte ben elaborat i en els processos lents: «He dedicat tota una vida a defensar la importància del bon producte, ben fet i amb temps». La seva trajectòria també està vinculada a la recuperació i dignificació de tècniques tradicionals i a la formació de noves generacions.

En el cas de Xavier i Josep Tomàs Pàmies Sistaré, del Forn Sistaré de Reus, el reconeixement està estretament vinculat a la continuïtat familiar. El seu avi havia estat un dels primers mestres artesans reconeguts i, amb ells, la família arribava a una tercera generació distingida amb el diploma.

I Sergi Cardona, del Forn Cardona de Corbera de Llobregat, va expressar de manera explícita aquesta dimensió generacional quan va rebre el diploma el 2024: «És un reconeixement no només a mi, sinó a la feina de les cinc generacions de flequers de la meva família».

Són trajectòries diferents, però totes mostren que el mestratge va molt més enllà del producte que surt del forn. El temps, la formació, la innovació, la transmissió de coneixements, la comprensió de les matèries primeres i la continuïtat generacional formen part d'un mateix patrimoni professional.

L'ofici no és només el resultat final. És també el coneixement que permet arribar-hi.

I aquest és, en definitiva, el valor que el sistema català intenta reconèixer. L'artesania alimentària és una activitat econòmica, però també és coneixement, transmissió, cultura i territori. El sistema d'acreditació posa noms diferents a diferents formes de reconeixement, però totes comparteixen una mateixa idea: fer visible el saber fer.



Sergi Cardona, Forn Cardona (Corbera de Llobregat)

Per això el carnet d'artesà no és només un carnet, el Diploma de Mestre Artesà no és només un diploma i el distintiu d'Empresa Artesana Alimentària no és només un logotip. Són instruments per explicar què hi ha darrere d'un ofici.





Alba Monells, Marcel Estrada i Roger Estrada, família al capdavant del Forn de Pa Xata.

Les 7 generacions i els 170 anys d'ofici del Forn de pa Xata de Capellades són molt més que una efemèride, i reflecteixen un compromís sostingut amb la fleca artesana. El negoci va celebrar recentment aquest aniversari tan especial en un acte institucional que va reunir representants del sector, entre els quals hi havia la directora general de Comerç de la Generalitat, Marta Angerri, i el secretari general del Gremi, Carles Cotonat.

Es va celebrar un recorregut que es remunta a l'any 1856, quan Francisco Ferrer i Soteras va posar la primera pedra d'aquest projecte amb esforç i visió de futur. Des d'aleshores, generació rere generació, la família ha mantingut viu aquest llegat: Francisco Ferrer Ferran, M. Teresa Ferrer Rius, M. Teresa Solà Farriol i Josep i Marcel Estrada Solà, fins a arribar avui a Roger Estrada Monells, qui encapçala aquesta nova etapa amb il·lusió i compromís.

Coincidint amb aquesta fita, conversem amb Marcel Estrada Solà, representant de la sisena generació de la família, sobre la història d'un negoci que ha sabut adaptar-se als canvis sense renunciar a la seva essència, els reptes que ha afrontat al llarg dels anys i la manera com imagina el futur de l'ofici. També recordem els reconeixements rebuts en els darrers anys, com el Premi a l'Establiment Centenari de la Generalitat (2016) i el títol de Mestre Artesà Alimentari, que avalen una trajectòria marcada per l'excel·lència i la continuïtat.

«Qualitat, constància, honestedat i respecte pels clients són principis que no passen de moda.»

Marcel Estrada, Forn de pa Xata

Aquest setembre celebreu 170 anys d'història. Què significa arribar a una fita tan excepcional per a una empresa familiar?

Arribar als 170 anys és una emoció molt difícil d'explicar. Per a nosaltres no és només una xifra, sinó el resultat de l'esforç, la dedicació i la passió de totes les generacions que ens han precedit. Cada una d'elles ha aportat el seu granet de sorra perquè avui el Forn de Pa Xata continuï sent una referència a Capellades.

El fet que avui el nostre fill Roger ja formi part del dia a dia del forn i representi la setena generació és, probablement, el millor regal que podíem tenir en aquest 170è aniversari. Ens fa sentir orgullosos del camí recorregut i ens dona confiança per continuar mirant al futur amb il·lusió.

Com heu plantejat l'acte de celebració i què en destacaríeu?

Hem volgut que aquesta celebració fos, sobretot, un acte d'agraïment. Aquests 170 anys no són només de la nostra família, sinó també de totes les persones que, generació rere generació, han confiat en nosaltres i ens han fet costat.

Per això, el proper 5 de setembre a les 19.00 hores hem organitzat una festa oberta a tothom, amb música en directe, els parlaments de les diferents autoritats que ens acompanyaran i unes paraules meves. Però, sens dubte, una de les coses que més il·lusió ens fa és que la meva mare, que ha dedicat tants anys de la seva vida al forn, pugui ser-hi present i compartir aquest moment amb nosaltres.

Veure reunides diverses generacions de la família en una celebració com aquesta és un moment molt especial i una manera de valorar tota la història que hi ha darrere d'aquests 170 anys.

Quan mireu enrere, quins han estat els moments que considereu més decisius perquè el negoci hagi arribat fins avui?

És difícil destacar un sol moment, perquè al llarg de 170 anys n'hi ha hagut molts. Cada generació ha hagut d'afrontar situacions diferents i prendre decisions importants per continuar endavant.

Crec que la clau ha estat saber adaptar-nos als canvis sense perdre mai la nostra manera d'entendre l'ofici. Hem evolucionat quan ha calgut, però sempre mantenint el compromís amb la qualitat, el treball ben fet i el tracte proper amb els clients.



Roger Estrada.

«Que el nostre fill formi part del dia a dia del forn i representi la setena generació és el millor regal en aquest aniversari.»

Set generacions han mantingut viu el projecte. Com s'aconsegueix transmetre no només un negoci, sinó també una manera d'entendre l'ofici?

Els valors no s'ensenyen només amb paraules, sinó amb l'exemple del dia a dia. L'ofici s'aprèn treballant, observant i vivint-lo des de dins.

A casa sempre hem entès que el forn no és només un negoci, sinó una manera de viure. El respecte pel producte, la dedicació, l'esforç i la importància de cuidar els clients són valors que s'han anat transmetent de generació en generació.

Veure ara el nostre fill implicat en el projecte és una gran satisfacció, perquè significa que aquesta manera d'entendre l'ofici continua viva.

Al llarg de 170 anys heu superat guerres, crisis econòmiques i grans canvis en els hàbits de consum. Quins han estat els reptes més difícils d'afrontar?

Cada època ha tingut les seves dificultats. Els nostres avantpassats van haver d'afrontar moments molt complicats i, en els darrers anys, també hem viscut situacions que ens han obligat a adaptar-nos, com les crisis econòmiques, la pandèmia o els canvis en els hàbits de consum.

Però sempre hem intentat afrontar aquests reptes amb la mateixa filosofia: treballar, adaptar-nos i mantenir la confiança dels nostres clients. Aquesta capacitat de resistir i evolucionar és part del secret d'haver arribat fins aquí.

El 2016 vau rebre el reconeixement d'Establiment Centenari. Què va representar per a vosaltres aquest guardó?

Va ser un reconeixement molt emotiu perquè destacava la feina de totes les generacions que han fet possible que el forn continuï obert durant més d'un segle i mig.

És un guardó que sentim que pertany a tota la família, però també als nostres clients, perquè sense la seva confiança i fidelitat aquesta història no hauria estat possible.

Fa un parell d'anys també vas ser distingit amb el títol de Mestre Artesà. Què significa personalment aquest reconeixement i què creieu que aporta a la professió?

Per a mi va ser un dels reconeixements més especials de la meva trajectòria. Rebre el títol de Mestre Artesà és veure reconeguts molts anys de dedicació, aprenentatge i estima per un ofici que forma part de la meva vida.

També crec que serveix per reivindicar el valor de l'artesania i donar importància a una manera de treballar que requereix coneixement, paciència i molta passió.

Com ha evolucionat la manera de fer pa i de treballar des dels vostres avantpassats fins a l'actualitat? Hi ha processos o valors que s'han mantingut intactes?

La manera de treballar ha evolucionat molt. Recordo els meus inicis ajudant el meu pare i el meu avi, quan encara feien servir feixos de pi per escalfar el forn i, a part d'una màquina de pastar, pràcticament tot el procés era molt manual. Era una feina dura, però també tenia una essència molt especial.

També recordo el gran canvi que va suposar quan el meu germà i jo vam agafar el negoci. Vam passar

«Cada generació ha hagut d'afrontar situacions diferents i prendre decisions importants per continuar endavant.»





de fer pa, coques i algun croissant a elaborar tota mena de brioixeria i, de mica en mica, hem anat incorporant nous tipus de pa per adaptar-nos als gustos dels clients.

Avui tenim eines i tecnologia que ens ajuden molt en el dia a dia, però l'essència continua sent la mateixa: utilitzar bones matèries primeres, respectar els temps d'elaboració i treballar amb la màxima cura per oferir un producte de qualitat.

En un mercat cada vegada més competitiu, amb la presència de grans cadenes i nous models de consum, quin creieu que és el valor diferencial d'una fleca amb tanta història?

La nostra història és important, però sabem que no és suficient. El valor diferencial és continuar fent les coses bé cada dia.

Els clients valoren la qualitat, la proximitat i el tracte personal. Saber qui hi ha darrere del producte i mantenir una relació de confiança amb les persones que ens visiten forma part de la nostra identitat.

Quins són els reptes de futur principals per a una empresa artesana com la vostra? El relleu generacional, la digitalització o la captació de talent són preocupacions presents?

El gran repte és saber combinar tradició i innovació. Hem de continuar evolucionant i aprofitant les noves eines, però sense perdre mai la nostra identitat.

El fet que la setena generació ja formi part del projecte ens fa molta il·lusió per al futur. Al mateix temps, és important continuar transmetent als joves el valor d'aquest ofici i aconseguir que l'artesania continuï tenint el reconeixement que mereix.

Si haguéssiu de resumir en una sola idea què heu après després de 170 anys fent pa, quin seria el llegat que us agradaria deixar a les generacions futures?

Després de 170 anys, el que hem après és que les coses ben fetes, amb dedicació i estima, tenen valor. La qualitat, la constància, l'honestedat i el respecte pels clients són principis que no passen de moda.

M'agradaria que les generacions futures continuessin estimant aquest ofici com l'han estimat totes les generacions que ens han precedit i que entenguessin que darrere de cada pa hi ha moltes hores de feina, compromís i il·lusió. Aquest és el millor llegat que podem deixar.

«Després de 170 anys, el que hem après és que les coses ben fetes, amb dedicació i estima, tenen valor.»

cusiné

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.cusine.eu

El pa, una obra d'art

La fleca explora la seva vessant més artística per innovar, comunicar i reivindicar la complexitat de l'ofici

«Si pogués demanar un desig, sols una cosa voldria: que es forner que mos nodria pogués descansar en un llit. Tan gros i ample li faria com pasta han vist es seus dits». Aquests inspiradors versos són extrets de «Nana des forner», una cançó que forma part del disc PA, publicat enguany per la menorquina Anna Ferrer. En aquest treball, Ferrer, de família flequera, ret homenatge a l'ofici dels seus pares, amb títols tan suggeridors i relacionats amb el mon del pa com «Los panes los hijos», «Son tus manos las primeras», «Ses porgueres» o «Mescladora». El disc incorpora, fins i tot, sons vinculats a l'obrador familiar i converteix el món de la fleca en un univers sonor, poètic i escènic.

Filla, neta, besneta i rebesneta de forners, l'artista ha decidit no continuar la tradició familiar per dedicar-se a la música, però ha trobat una manera pròpia de dialogar amb aquest llegat. El resultat és un projecte musical i performatiu que ritualitza el traspàs d'un ofici que ha passat per quatre generacions. Així, en una altra de les peces del disc, titulada «Todas las masas», Ferrer canta: «Hay que dejar que se relaje para poderla estirar. Las masas piden descanso para poderse despertar», i afegeix: «crece donde ya hay vida, vida que espera ser bendecida». Amb aquestes paraules afirma una veritat que coneix qualsevol forner: el pa és un organisme viu, sostingut per l'activitat de microorganismes que intervenen en la fermentació de la massa, que necessita el seu temps per arribar a la seva màxima expressió.

La proposta d'Anna Ferrer és un exemple contemporani d'una relació molt més antiga. El pa ha estat representat, explicat, simbolitzat i reinterpretat per artistes de disciplines molt diverses. En pintura, ha format part durant segles de les natures mortes i dels bodegons. El Museu del Prado conserva, per exemple, obres de Luis Egidio Meléndez, en què el pa apareix al costat d'altres aliments i objectes quotidians. El Museu Nacional d'Art de Catalunya conserva un bodegó del mateix artista amb pa, fruita, una gerra i altres elements de la taula.

El pa ha estat també objecte d'una mirada artística molt més explícita. Salvador Dalí va pintar *Pa català* el 1932, una obra conservada a la Fundació Gala - Salvador Dalí. El mateix artista va convertir el pa en un element recurrent de la seva obra.

I la brioixeria també ha tingut un lloc en la història de l'art. El Metropolitan Museum of Art conserva *The Brio-*



Peça artística de l'equip de la Baking School al Mondial du pain del 2021.

Hi ha un moment en què la relació entre fleca i art fa un pas més: quan el flequer converteix la massa en el material amb què crea.

che, pintada per Édouard Manet el 1870. L'obra parteix d'una brioixeria com a protagonista d'una natura morta i està relacionada amb una pintura anterior de Jean Siméon Chardin dedicada també a una brioixeria.

Pablo Picasso, per la seva banda, va incorporar el pa en una de les obres més destacades del seu període blau, *The Blind Man's Meal,* de 1903. El Metropolitan explica que el pa i el vi de la composició remeten al simbolisme cristià de l'aliment i l'eucaristia.

Art fermentat

El pa, per tant, fa molt de temps que és alguna cosa més que un aliment dins de la cultura. Però hi ha un moment en què la relació entre fleca i art fa un pas més: quan el mateix flequer converteix la massa en el material amb què crea. És aquí on apareix la peça artística.

«Per a mi, la peça artística representa una de les màximes expressions del nostre ofici». Així ho explica el forner David Hernández, guanyador del premi a la millor Brioixeria del món i tercera

millor peça artística al Mondial du Pain 2023, a més d'entrenador de l'equip de la Baking a l'edició de 2025. És formador especialitzat en peces artístiques i és reconegut per la seva imaginació i creativitat.

David Hernández entén aquesta disciplina com el moment en què el professional deixa de pensar exclusivament en el pa com un aliment i comença a utilitzar la massa com un material d'expressió. Fer una peça artística no consisteix simplement a donar una forma espectacular a una massa. Requereix aplicar els coneixements propis de la fleca i, al mateix temps, incorporar eines del disseny i de les arts visuals. Com assenyala Hernández, hi confluexen el comportament de les masses, la fermentació, la cocció, el color i les textures, però també la creativitat, el disseny, les proporcions i la capacitat d'explicar una història.

Aquesta combinació converteix la peça artística en una disciplina especialment exigent. El flequer ha de dominar primer la matèria. Ha de saber com es comportarà una massa, com evolucionarà durant la fermentació, com reaccionarà davant la calor i quines possibilitats ofereix quan es treballa més enllà dels formats habituals.

Però això només és una part del procés. Després arriba la pregunta artística: què es vol explicar? «Una peça artística ha de transmetre alguna cosa», afirma Hernández. Per això, segons el forner, quan està ben executada no només demostra tècnica, sinó que també parla de la persona que l'ha creada. Aquesta és probablement una de les transformacions principals que aporta la peça artística a l'ofici.

De competició a aparador

La peça artística té una relació estreta amb les competicions de fleca. És un dels espais on aquesta disciplina ha pogut desenvolupar-se amb més exigència i visibilitat. Però reduir-la als concursos seria, segons Hernández, limitar-ne el potencial.

El premi especial a la millor peça artística al Mondial du Pain per part d'Enric Badia i Marta San José, que van quedar subcampions del món a l'edició de 2021, és especialment significatiu perquè situa la formació catalana en un dels grans escenaris internacionals de la fleca. Però la importància de treballar la peça artística no acaba quan desapareixen els focus d'una competició.



Panet de Dalí presentat per Badia i San José al Mondial du Pain del 2021.

«La competició és un gran motor per al desenvolupament de la peça artística, però limitar-la a aquest àmbit seria un error.»

El mateix Enric Badia considera que aquella peça de 2021 va suposar un pas endavant perquè va incorporar elements que no eren habituals fins aleshores, com masses fermentades i panets integrats en la mateixa construcció. La voluntat era introduir moviment, aire i detalls que anessin més enllà del modelatge amb massa morta. Segons explica, els equips posteriors han continuat aquesta evolució incorporant recursos nous i formes de treball innovadores. «La competició ha estat un gran motor per al desenvolupament de la peça artística, però limitar-la a aquest àmbit seria un error», observa Hernández.

Badia hi afegeix una perspectiva directament vinculada a la feina quotidiana. Per a ell, la peça artística és «un recurs extra» que pot diferenciar una fleca d'altres establiments. I no cal que es tracti sempre d'una gran escultura.



Un pa decorat, una peça de brioixeria, un aparador o simplement la manera de presentar un producte necessiten una mirada artística.



Hernández preparant la peça artística i la taula final de l'equip durant el Mondial du Pain de 2023.

Elements decoratius de temporada, com arbres, estrelles de Nadal o altres peces pensades per a la botiga, poden incorporar aquest coneixement i convertir-lo en un factor diferencial.

La raó és pràctica. Treballar una peça artística obliga a desenvolupar la precisió, la sensibilitat pel color, la capacitat de planificació, la netedat en l'execució i l'organització del treball. I, sobretot, obliga a desenvolupar la creativitat. Són capacitats que poden acabar traslladant-se a altres productes. Un pa decorat, una peça de brioixeria, un aparador o simplement la manera de presentar un producte poden beneficiar-se d'aquesta mirada.

No cal, per tant, construir una escultura d'un metre i mig per incorporar els aprenentatges de l'art a la feina quotidiana. El valor de la disciplina també rau en el procés. «El que aprens construint-la acaba transformant la manera com treballes peces molt més senzilles», resumeix Badia.

Imaginar abans de fer

La peça artística introdueix una diferència fonamental respecte de molts dels processos habituals de producció: obliga a imaginar abans d'executar. És una habilitat que no és tan necessària en molts altres processos flequers, que només requereixen precisió i regularitat per elaborar peces ja conegudes. «Sobretot aprens a pensar abans d'executar», explica Hernández.

El procés pot començar amb una idea i un dibuix. Després cal calcular proporcions, decidir com es dividirà la peça, determinar com es mantindran drets els diferents elements, establir com es courà cadascun i planificar l'ordre de muntatge. La peça acabada és, en conseqüència, només la part visible d'un procés molt més llarg.

També hi ha un altre aprenentatge: gestionar l'error. Una proposta pot funcionar sobre el paper i fracassar quan entra en contacte amb la massa. Un volum pot perdre estabilitat. Una cocció pot alterar una forma. Un color pot evolucionar de manera inesperada. L'error, en aquest context, deixa de ser simplement un problema per convertir-se en informació. «És una escola extraordinària de resolució de problemes», afirma.

Enric Badia posa l'accent en un altre aspecte: el coneixement específic de les masses i el treball manual. Elaborar una peça artística permet aprofundir en aspectes com el comportament dels sucres, les forces que intervenen en les estructures, la laminació i, especialment, el modelatge i la precisió manual.

Vocabulari visual

Per desenvolupar aquesta vessant creativa, la tècnica flequera no sempre és suficient. També cal aprendre a mirar. Hernández considera que un flequer que vulgui aprofundir en la creativitat pot beneficiar-se de nocions bàsiques de composició, proporció, volum, color i equilibri visual. No es tracta de convertir el professional en artista o escultor, sinó d'ampliar les eines amb què treballa.

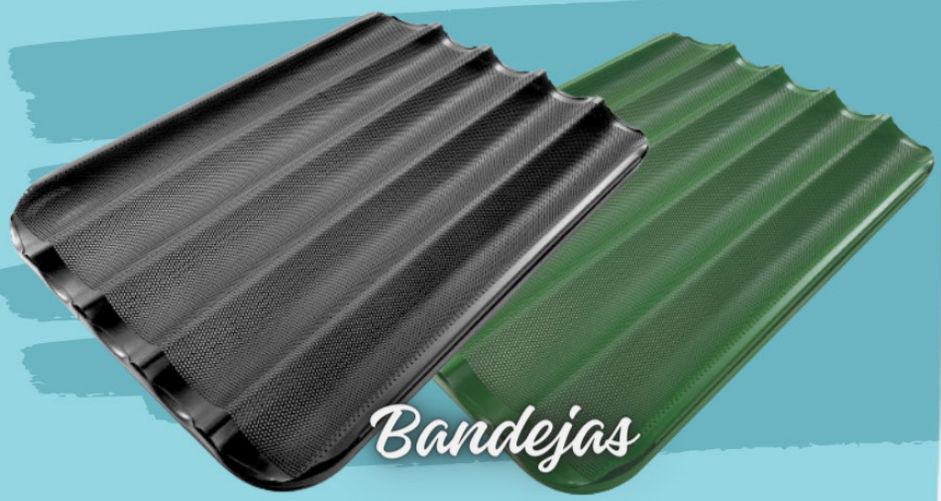
«Nosaltres dominem molt bé la part tècnica de la massa, però de vegades ens falta vocabulari visual», explica. En una peça artística, la composició deixa de ser una qüestió secundària. Les proporcions, els buits, els volums, la direcció de les formes, el color i el punt d'atenció formen part del resultat final.

Badia coincideix en aquesta necessitat de formació visual, tot i que considera que no hauria de ser necessàriament obligatòria. «Tenir nocions d'equilibri visual, pro-

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...

David Bedu porta el pa artístic modern a la Baking School





La Baking School Barcelona Sabadell va programar recentment una master class de pa artístic modern amb David Bedu, professional francès amb una llarga trajectòria competitiva i formativa. La formació va abordar masses tradicionals, massa mare i masses enriquides, gestió de fermentacions, coloració amb cacau, carbó i espècies, format avançat, volums, tensions i creació de peces artístiques. El resultat va ser una escultura contemporania, amb peces bicolor i multicapa i formes florals i geomètriques.

Bedu aporta, a més, una trajectòria internacional vinculada tant a la competició com a la formació. Mestre forner i pastisser francès i capità de l'equip francès de fleca al primer Mondial du Pain, el 2005, en què França va ser subcampiona, se l'identifica com el creador del croissant bicolor.

Bedu també ha impartit formacions per a entitats tan prestigioses com Les Ambassadeurs du Pain, on va participar en unes sessions de tres dies dedicades a aquesta disciplina. Es va centrar en l'assemblatge, les tècniques i la visió artística. Això confirma que, en l'actualitat, la peça artística ocupa un espai cada vegada més important a la fleca internacional, tant a concursos com al dia a dia a l'obrador.

Yohan Ferrant, director de la Baking School situa Bedu entre les figures que més han influït en l'evolució de l'ofici durant les darreres dècades. El coneix des de fa gairebé trenta anys i recorda que, ja aleshores, era una figura molt respectada dins del sector. Ha desenvolupat una trajectòria especialment vinculada a la peça artística i, segons Ferrant, s'ha avançat al seu temps. «Ell ha inspirat, sense voler, el món sencer», afirma.

Ferrant considera especialment difícil que una creació acabi convertint-se en un clàssic i situa precisament aquí una de les grans aportacions de Bedou a l'ofici, especialment amb el seu croissant bicolor. La seva capacitat tècnica i creativa, però també la seva experiència com a empresari, expliquen la consideració que li professa.

«Per a mi, David Bedu és la punta d'excel·lència dins de la fleca», afirma. Ferrant destaca també que, tot i la seva trajectòria, ha mantingut una capacitat de treball i una destresa que considera excepcionals. La seva presència en l'àmbit formatiu és, per aquest motiu, especialment valorada per Ferrant, que considera un privilegi poder comptar amb ell. «Per a mi és una llegenda de la fleca», conclou.










Pans elaborats per l'equip de la Baking School Barcelona Sabadell el darrer Mondial du Pain (2025)

porcions, etc. és necessari per a un artesà, perquè hi ha una part de l'artesania que té molt a veure amb l'art», assenyala.

«Una gran peça ha de funcionar a cinc metres de distància i també quan t'hi apropes», incideix Badia. Primer, per tant, s'ha de percebre el conjunt. Després arriben els detalls. La netedat dels acabats, les unions, les textures, el color, la regularitat de la cocció i la dificultat tècnica són importants, però no poden substituir la coherència. «Tots els elements han d'explicar la mateixa història», assenyala.

Badia, per la seva banda, es fixa especialment en l'equilibri dels colors, la lleugeresa i la relació entre el volum i l'espai. Prefereix peces que no siguin massa denses visualment i considera important que una creació pugui ocupar un espai gran i mantenir, alhora, una sensació de lleugeresa. També valora que la peça sigui fàcil d'interpretar. Fins i tot quan és conceptual, l'espectador ha de poder entendre què li vol explicar.

Tradició i imaginari

La creativitat en fleca tampoc no parteix del no-res. El flequer treballa dins d'una tradició, amb un repertori de formes, productes, celebracions i referències culturals. En el cas català, David Hernández relaciona aquesta creativitat amb un entorn cultural especialment ric en arquitectura, arts visuals, gastronomia i oficis artesans. Cita el modernisme, Gaudí, Miró i Dalí, però també la cultura popular i la relació tradicional de la fleca amb les celebracions. Sant Jordi, Sant Joan, les coques, els tortells i els pans tradicionals formen part d'un imaginari en què producte, territori i celebració estan íntimament relacionats.

Sant Jordi, Sant Joan, les coques, els tortells i els pans tradicionals formen part d'un imaginari català propi.

Aquesta connexió permet que una peça artística no sigui simplement una forma espectacular. Pot ser també una manera de parlar d'un lloc, d'una festa, d'una tradició o d'una història. El mateix Gremi de Flequers de la Província de Barcelona va convertir aquesta idea en el centre de la seva campanya de promoció del pa de 2025. El lema «Pa (art)esà» jugava amb les paraules per reivindicar el pa com a producte alimentari i, alhora, com una expressió de l'artesania i l'art de l'ofici.

Per a Badia, la creativitat també implica observar què fan altres professionals i aprendre'n sense renunciar a donar-hi després un toc propi. «Ens agrada provar, ens agrada mirar què s'està fent i aprendre de gent que ho està fent millor que nosaltres», explica.

Tecnologia i art

En les darreres dècades, i especialment en els darrers anys, el desenvolupament de les eines digitals ha ampliat les possibilitats de disseny i fabricació a la fleca. David Hernández assenyala l'ús del disseny digital, el modelatge en tres dimensions, la impressió de prototips, els motlles de silicona alimentària, els talladors i les plantilles personalitzades com alguns dels recursos que poden incorporar-se al procés.

També han evolucionat les tècniques de coloració, l'aerografia, el treball de textures, els sistemes de muntatge i la formulació de les masses. La qüestió, però, no és substituir l'artesania per la tecnologia. «El més interessant és precisament aquesta combinació: utilitzar tecnologia del segle xxi sense perdre l'essència artesanal de l'ofici», explica Hernández.

Badia també descriu una evolució similar des de la seva experiència. Si abans el modelatge tenia un pes molt més gran, actualment es poden combinar diferents tipus de masses dins d'una mateixa peça. Els laminats, els colors, les textures i l'aeròsgraf han ampliat les possibilitats expressives. «Cada tipus de massa ens dona una propietat concreta», explica, una diversitat que permet construir peces més complexes i menys planes visualment.

Laboratori

Aquesta evolució permet entendre la peça artística com un laboratori de l'ofici. En una peça convencional, l'objectiu principal és obtenir un producte que compleixi una funció alimentària i sensorial. En una peça artística, la funció visual guanya pes i permet experimentar amb formes, colors, textures, volums i sistemes de construcció.

Per això, la disciplina pot actuar com un espai d'investigació. El flequer pot provar una nova manera de tenyir una massa, estudiar com

mantenir una estructura determinada, experimentar amb una textura o buscar una nova manera d'unir elements. Una part d'aquests coneixements pot acabar traslladant-se després a productes comercials més petits.

Aquesta transferència és especialment interessant en la brioixeria. La tendència actual del sector mostra que la importància de l'experiència visual i de la textura va en augment. Les dades de Taste Tomorrow, el programa d'investigació de Puratos sobre el comportament del consumidor en fleca, pastisseria i xocolateria, assenyalen que la textura s'ha convertit en un factor cada vegada més rellevant en la percepció dels productes.

En brioixeria, aquesta recerca es tradueix en productes que treballen capes, contrastos, farciments, formes i textures. L'estudi identifica que aquest 2026 ha augmentat la popularitat de la brioixeria i assenyala que els professionals estan reinventant formats clàssics per respondre a la demanda d'experiències més visuals i texturals. Les peces laminades són un altre camp d'experimentació. Taste Tomorrow detecta un fort creixement de les converses i cerques relacionades amb la brioixeria laminada i destaca l'interès per formats híbrids i nous.

No es tracta, però, d'una invitació a convertir qualsevol producte en un objecte extravagant. La innovació només té sentit quan és al servei del producte. El risc de confondre creativitat amb acumulació d'elements és precisament un dels aspectes que assenyala David Hernández quan parla de coherència. Una peça pot tenir colors, formes, textures i tècniques espectaculars i, tanmateix, no funcionar com a conjunt. L'art, en aquest cas, no consisteix a fer més. Consisteix a decidir millor.

Brioixeria de disseny

La frontera entre fleca, brioixeria i disseny és cada vegada més permeable. Un croissant pot destacar per la seva laminació, però també per la seva geometria. Una brioixeria pot treballar el color com un element identificatiu. Un producte de temporada pot convertir-se en una peça visual vinculada a una celebració concreta. D'aquesta manera, la forma també pot contribuir a construir una identitat de marca.

Això té una conseqüència directa per a la fleca artesana: la creativitat pot convertir-se en una eina de diferenciació. En un mercat en què el consumidor coneix molts formats, modificar la forma, la textura, la combinació d'ingredients o la presentació pot generar un producte reconeixible. Però aquesta diferenciació només és sòlida quan està basada en un coneixement tècnic real.

Les tendències internacionals apunten precisament cap a aquesta combinació entre familiaritat i novetat. Taste Tomorrow assenyala que set de cada deu consumidors prefereixen trobar algun element familiar quan tasten aliments nous, un factor que ajuda a explicar el retorn dels híbrids i les reinterpretacions de formats coneguts. Així, la innovació no necessàriament implica inventar un producte completament nou, sinó que pot consistir a mirar un producte conegut des d'un altre angle.

És en aquest punt on la creativitat deixa de ser decoració i passa a formar part del producte.

Contar una història

D'altra banda, la peça artística també té una dimensió comunicativa. Quan un client entra en una fleca i veu una gran peça elaborada amb massa, descobreix immediatament que darrere d'aquell objecte hi ha moltes hores de treball i un coneixement que no és evident quan simplement compra una barra de pa.

Set de cada deu consumidors prefereixen trobar algun element familiar quan tasten aliments nous.



Productes de brioixeria presentats pels equips de la Baking School el 2021, al Best of del 2023 i el 2025 (de a dalt a baix).

És una manera d'exhibir davant el consumidor l'ofici del personal de l'obrador i la visió artesanal i artística de la seva direcció. En aquest punt, Hernández considera que aquesta capacitat de sorprendre té un valor important per a la professió. «Quan el públic veu una gran escultura i descobreix que està construïda principalment amb massa de pa, la percepció de l'ofici canvia immediatament», explica.

La peça pot fer visibles coneixements que normalment queden amagats: el comportament de les matèries primeres, la fermentació, la cocció, la precisió, el disseny, la cultura i la capacitat manual.

És també una manera de mostrar que la fleca és un ofici amb moltes més possibilitats de les que sovint imagina el consumidor.

Badia ho ha comprovat també davant del públic. Recorda que, quan presentaven una peça artística inspirada en un molí, algunes persones se sorprenien en descobrir que estava feta de pa i arribaven a preguntar si realment es podia menjar. Aquesta sorpresa, explica, és precisament un dels valors de la disciplina: generar un impacte visual que permeti mostrar «tot el que pot arribar a fer un forner i totes les disciplines diferents que pot dominar».

A més, la mateixa idea pot tenir efectes sobre les noves generacions. Mostrar la dimensió creativa de la professió amplia la imatge del flequer: no només com la persona que produeix pa cada dia, sinó com un professional que pot investigar, experimentar, competir, formar-se, viatjar i desenvolupar una identitat pròpia.

Paciència i constància

Un altre punt en què Hernández posa l'accent és la paciència. La peça final pot arribar a muntar-se en poques hores en determinades circumstàncies, especialment en una competició, però això no significa que sigui el resultat d'un procés ràpid. El temps és una variable de l'art de la fleca que pot ser menys visible que el color, la forma o l'espectacularitat, però que marca la diferència. Una peça artística difícilment neix en una sola jornada. Darrere del resultat final hi pot haver recerca, esbossos, disseny, proves de massa, assajos de color, textures, motlles, coccions i muntatges.

Badia també considera que la paciència és imprescindible. Una peça nova pot requerir un temps pràcticament il·limitat de proves i ajustos. La massa pot reaccionar de manera diferent segons les condicions ambientals i determinats elements que semblen clars sobre el paper poden no funcionar en l'execució. En aquests casos, explica, cal tenir paciència i confiança fins a trobar la manera adequada de portar la idea a la pràctica.

D'altra banda, la peça artística ensenya una manera de treballar que és aplicable a tota la professió: observar, provar, detectar l'error, corregir i repetir. I és que provar, equivocar-se i rectificar és una part imprescindible de tot el procés d'una peça artística. Una forma que no funciona es modifica. Una estructura que cau es reforça. Una cocció que altera el resultat obliga a revisar el procés. Una composició que no funciona visualment es torna a plantejar.



Mostrar la dimensió creativa de la professió amplia la imatge del flequer.

Eina de formació

La peça artística ocupa avui un espai consolidat en la competició i en determinades formacions professionals, però continua evolucionant. La incorporació d'eines digitals, tècniques de coloració noves, sistemes de motlles i plantejaments de disseny innovadors amplien les possibilitats de treballar la massa com a material.

La Baking School Barcelona Sabadell ha incorporat aquesta disciplina a la seva activitat formativa i l'ha vinculada a la recerca, la innovació i la diferenciació professional. La recent master class de David Bedu n'és un exemple concret. Badia considera, en aquest punt, que Catalunya i Espanya formen part del grup de països que estan empenyent aquesta disciplina, però que encara hi ha marge per créixer.

Sigui com sigui, una de les coses més interessants de la peça artística és que pot ser una eina de formació, un exercici de creativitat, un laboratori tècnic i un espai per construir-hi una identitat. És una oportunitat perquè el flequer explori fins on pot arribar una massa.

Matèria viva

La fleca parteix d'una matèria viva, i el flequer aprèn a controlar-la, però també a respectar-ne els límits. Quan aquesta mateixa matèria passa a convertir-se en una escultura, una forma geomètrica, una peça floral, un element d'aparador o una brioixeria concebuda com un objecte de disseny, l'ofici adquireix una nova dimensió. El pa continua sent pa, però també pot evocar una imatge, una història, una celebració o una forma d'expressió. Perquè, com resumeix Enric Badia, la tècnica és imprescindible, però una gran peça necessita alguna cosa més: «tècnica, però també ànima».







Segon premi a la millor coca de crema i pinyons per a Arenas Molins, primer premi en la categoria de llardons per al Forn El Sagà i primer premi en la categoria de xocolata per al Forn de Cabrianes. El Forn El Sagà també va rebre el primer premi en la categoria de crema i pinyons.

Campanya d'èxit per a les millors coques de Sant Joan de 2026

Els responsables del Forn El Sagà, Forn de Cabrianes i Arenas Molins destaquen que haver estat guardonats com a millor coca de Sant Joan ha impulsat enguany l'interès dels clients i les vendes.

La vuitena edició del concurs La Millor Coca de Sant Joan ha assolit un rècord de participació amb prop de 300 elaboracions. El doblet del Forn El Sagà i la resposta comercial dels establiments premiats confirmen el paper del certamen com a aparador de la fleca i la pastisseria artesanes.

La coca de Sant Joan és un d'aquells productes que, durant uns dies, concentra bona part de l'activitat dels obradors catalans. És una elaboració estretament vinculada a una tradició concreta i a una data molt marcada en el calendari, però també és un producte que permet als professionals expressar la seva manera d'entendre l'ofici. Entre les receptes més tradicionals i les propostes més creatives, la coca ha anat ampliant les seves possibilitats sense deixar de ser un dels grans símbols gastronòmics de la revetlla.

És en aquest context que, des de fa vuit edicions, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona impulsa el concurs La Millor Coca de Sant Joan, un certamen professional que ha anat guanyant participació i repercussió dins del sector. La vuitena edició, celebrada el 26 de maig a l'Antiga Fàbrica Estrella Damm de Barcelona, ha marcat un nou rècord amb prop de 300 co-

ques presentades. Les elaboracions competien en cinc categories: coca de llardons, coca tradicional de fruita, coca de crema i pinyons, coca de xocolata i coca creativa.

El nivell de participació ha fet especialment competitiva aquesta edició. Nou establiments de diferents punts de Catalunya han acabat repartits pel podi i el jurat ha destacat tant la diversitat de les propostes com l'evolució del sector. Entre els resultats, hi ha hagut dos establiments que han aconseguit fer doblet: el Forn El Sagà, de Granollers, i la Pastisseria Tornés, de Girona. El Sagà ha estat primer en coca de llardons i en coca de crema i pinyons, mentre que Tornés ha aconseguit el primer premi en coca tradicional de fruita i el segon en coca de xocolata.

En la categoria de xocolata, a més, el primer premi ha estat atorgat ex aequo al Forn de Cabrianes i a Els Perxis de Flix, després que una revisió de les puntuacions finals constatés que totes dues elaboracions havien obtingut la mateixa puntuació. La resta del palmarès l'han completat la Pastisseria Faixat, la Pastisseria Hofmann, La Boulangerie, Alejandro Pastisser i Arenas Molins.

Però un concurs professional no s'acaba quan es lliuren els premis. En el cas de la coca de Sant Joan, el calendari fa que el reconeixement arribi just abans d'un dels moments de màxima activitat comercial de l'any per a molts establiments. Per això, una de les qüestions més interessants d'aquesta edició és saber què ha passat després del premi. Les experiències de tres dels establiments guardonats —Forn El Sagà, Arenas Molins i Forn de Cabrianes— permeten veure com el reconeixement s'ha traduït en visibilitat, interès i, en alguns casos, un augment de les vendes.

El Doblet d'El Sagà

Un dels grans protagonistes de l'edició ha estat el Forn El Sagà. El forn de Granollers ha aconseguit dos primers premis, en les categories de coca de llardons i de crema i pinyons. Per a Joan Martorell, el reconeixement té un valor especial perquè arriba després d'un procés de treball que no es limita al moment del concurs.

«Rebre un reconeixement i d'un jurat format per professionals del sector té un valor molt especial», explica. Martorell considera que el premi també és un reconeixement a «moltes hores de feina, de proves, d'autocrítica i de constància» i insisteix que l'èxit no correspon únicament a qui elabora les peces, sinó a tot l'equip del forn: «És un reconeixement que compartim completament amb tot l'equip del forn, perquè sense ells això no hauria estat possible».

La doble victòria ha tingut un efecte directe en la relació amb els clients. Martorell explica que han percebut «un augment de l'interès i de les consultes», especialment entre persones que encara no coneixien el forn i que han volgut acostar-s'hi per provar les coques guardonades.

El premi, per tant, ha funcionat com una porta d'entrada per a nous consumidors. Però el responsable del Sagà posa el focus en una qüestió que considera encara més important que l'increment puntual de les vendes: la capacitat de convertir aquesta primera visita en una relació continuada. «El que més ens satisfà no és només vendre més, sinó que els clients que venen per primera vegada tornin després», afirma. I ho resumeix amb una frase que explica bé la seva concepció del reconeixement: «Crec que aquest és el millor reconeixement que pot tenir un forn artesà».

Convèncer el jurat

Quan li pregunten els motius pels quals les seves coques han estat escollides, Martorell és prudent. No vol atribuir al jurat una valoració concreta que no li correspon explicar. «És difícil saber exactament què ha pesat més en la decisió del jurat, i seria poc humil per part meva assegurar-ho», diu. Sí que revela, però, alguns elements que considera que poden haver estat importants: l'equilibri del conjunt, una massa ben fermentada, una textura lleugera i saborosa, una cocció acurada i el respecte pel producte.

Aquesta manera d'entendre la coca també apareix quan parla del producte que surt de l'obrador. Per al Forn El Sagà, una bona coca no és simplement una recepta que es repeteix cada any. Necessita una bona fermentació, una massa ben treballada, ingredients de qualitat i atenció als petits detalls.

Martorell defensa, a més, que ha de ser «generosa i equilibrada»: ha de tenir aroma i sabor, una molla tendra i lleugera i ha de convidar a repetir. La tècnica és fonamental, però també ho són, segons explica, la sensibilitat i l'experiència de qui la fa.



Equip del Forn El Sagà amb els premis a millor coca de crema i pinyons i de llardons. Foto: Griselda Escrigas / El Nou 9

«Una bona coca no es fa només amb una recepta», diu Joan Martorell, sinó amb sensibilitat i experiència.

Arenas Molins: premi a quatre generacions

Si el cas del Forn El Sagà permet observar especialment bé la capacitat del concurs per generar nous clients, el d'Arenas Molins posa el focus en una altra dimensió del reconeixement: la continuïtat de l'ofici.

L'empresa, fundada el 1914, està actualment en mans de la quarta generació. Montse i Maria Arenas expliquen que el premi ha estat «un orgull immens i un reconeixement a la feina de tot un equip», però també un homenatge a les generacions que les han precedit i que han transmès l'ofici.

La seva lectura del guardó està molt vinculada a la relació entre tradició i exigència. Consideren que el reconeixement confirma que la tradició continua tenint valor quan va acompanyada de qualitat, exigència i respecte per l'elaboració artesanal.

Però el premi també ha tingut un impacte comercial que les responsables d'Arenas Molins descriuen de manera directa. «El premi ens ha donat molta visibilitat i hem notat un augment tant en les vendes com en l'interès de nous clients que volien tastar la coca guardonada».

La visibilitat és, doncs, un dels resultats més evidents. Una distinció en un concurs professional permet que una coca que fins aleshores era coneguda sobretot pels clients de l'establiment passi a ser identificada també per persones que no hi havien comprat mai.

Però, igual que Joan Martorell, Montse i Maria Arenas donen més valor a la relació que es construeix després de la primera compra. En el seu cas, expliquen que molts clients habituals van viure el premi com una alegria pròpia. Són persones que fa anys que confien en l'empresa i que van interpretar el reconeixement com una confirmació de la feina que el forn ha anat fent al llarg del temps. «Aquest és, probablement, el millor reconeixement que podem tenir», expliquen.

Una coca sense dreceres

A Arenas Molins també tenen clar què hi ha darrere d'una coca que mereixi un reconeixement. Parlen de l'equilibri del conjunt: una massa de brioix ben fermentada, lleugera i aromàtica, una crema elaborada artesanalment, pinyons de qualitat i una cocció molt cuidada.



Montse i Maria Arenas, d'Arenas Molins.

«Ens confirma que la tradició, quan s'acompanya d'exigència, qualitat i respecte per l'elaboració artesanal, continua tenint molt de valor.»

No hi ha, per tant, un únic ingredient que expliqui el resultat. La qualitat final depèn de la suma de processos.

«La coca de Sant Joan no admet dreceres», remarquen. Necessita temps, respecte pel producte i cura durant tot el procés. Aquesta idea apareix també en les respostes dels altres professionals entrevistats i es converteix en un dels grans punts de coincidència entre els tres establiments.

Per a les responsables d'Arenas Molins, però, hi ha un element que transcendeix la tècnica. La coca forma part d'una tradició compartida. Cada Sant Joan, expliquen, moltes famílies es reuneixen al voltant d'una coca, i formar part d'aquest moment és també una responsabilitat.



Guardonats i jurat de la VIII edició del concurs "La Millor Coca de Sant Joan".

Cabrianes i la xocolata

El tercer cas és el del Forn de Cabrianes, que ha aconseguit el primer premi ex aequo en la categoria de coca de xocolata. Felip Abadal Fité, cap de l'obrador i net del fundador, interpreta el guardó com «un reconeixement a la feina ben feta». L'empresa acumula més de noranta anys d'història i, per a Abadal, el fet que el premi arribi a una empresa familiar amb aquesta trajectòria té una significació especial. «M'omple d'orgull que ens hagin donat aquesta distinció», afirma.

En aquest cas, el premi també ha tingut una incidència directa sobre l'interès del públic. Abadal explica que la coca guardonada ha despertat molt d'interès entre els clients i recorda que les coques són una de les especialitats més venudes a les seves botigues.

Hi ha, a més, un element que ha afavorit especialment la difusió: la mateixa naturalesa de la campanya. «Sant Joan és una diada molt nostra, molt catalana i de molta tradició», afirma Abadal. La combinació d'aquesta tradició amb el reconeixement obtingut al concurs ha fet que la difusió entre els clients hagi estat, segons explica, un èxit.

La peça premiada juga amb un ingredient que permet una gran capacitat d'atracció visual i gustativa: la xocolata. Abadal descriu una elaboració de brioix esponjós barrejat amb cacau en pols i trossos de xocolata a l'interior, banyada amb xocolata negra i acabada amb xocolata blanca ratllada. Una proposta pensada especialment, diu, per als amants de la xocolata.

Tradició i imatge

La resposta de Felip Abadal sobre què pot haver valorat el jurat introdueix un altre element: la imatge. Segons el cap de l'obrador del Forn de Cabrianes, la coca és «atractiva visualment», però també ha de funcionar quan es menja. La presentació, per tant, forma part del producte, però no substitueix la qualitat.

Per a molts forners, el millor premi no és el guardó en si, sinó veure que els clients tornen.

En aquest sentit, les seves paraules coincideixen amb les dels responsables d'Arenas Molins i El Sagà: la coca ha de ser bona. La qualitat dels ingredients, el treball de la massa i els temps d'elaboració són elements fonamentals. Abadal destaca especialment la importància d'una bona massa mare i dels reposos necessaris per aconseguir una textura adequada. La imatge també és important, però, segons el seu criteri, el client valora «sobretot que sigui bona».

De la competició a la campanya

La qüestió que probablement explica millor l'interès dels professionals pel concurs és què passa després del podi. Les respostes dels tres establiments entrevistats són especialment reveladors perquè no parlen únicament del prestigi obtingut.

A Arenas Molins, el premi ha significat més visibilitat, més vendes i nous clients; al Forn El Sagà, més interès i consultes, especialment de persones que no coneixien el forn, i al Forn de Cabrianes, una difusió que ha tingut molt bona resposta entre els seus clients.

Les tres experiències tenen un denominador comú: el premi actua com un element de comunicació que permet donar a





Felip Abadal, Forn de Cabrianes.

La campanya d'enguany ha notat l'efecte del guardó: la coca ha despertat molt d'interès en una diada que, remarca, «és molt nostra, molt catalana i de molta tradició».

conèixer una elaboració concreta i, al mateix temps, posar el nom de l'establiment davant d'un públic més ampli.

Però cap dels tres professionals redueix l'èxit del concurs a vendre més. Martorell parla de la importància que els nous clients tornin. Arenas Molins dona valor a la confiança dels clients de sempre. I Abadal destaca la motivació que el premi genera dins de l'equip.

Això també explica per què aquests concursos poden tenir una funció diferent de la d'una simple competició. El premi és una eina de reconeixement intern, però també una forma de comunicació externa. Dona arguments als establiments per explicar què fan i permet als consumidors identificar elaboracions concretes dins d'una oferta molt àmplia.

Posar l'ofici davant del consumidor

Els tres entrevistats coincideixen, a més, quan parlen del paper del concurs dins del sector.

Per a Felip Abadal, aquests certàmens «dignifiquen l'ofici» i motiven els professionals a ser reconeguts per fer la feina ben feta. En el seu cas, el fet de presentar-se a concursos també forma part de la motivació del seu equip. Arenas Molins considera que els concursos ajuden a valorar l'ofici dels flequers i pastissers artesans i permeten al consumidor distingir la qualitat de la pastisseria artesanal. També hi veuen una eina per continuar millorant sense perdre l'essència de les receptes tradicionals.

Joan Martorell hi incorpora dues idees més: la visibilitat i el coneixement. Els concursos, segons explica, donen visibilitat a la fleca i la pastisseria artesanes, ajuden a donar valor a l'ofici davant del consumidor i animen els professionals a continuar millorant, innovant i compartint coneixement.

En un sector on la qualitat és difícil de comunicar només a través d'una vitrina, un reconeixement professional pot funcionar com una forma de garantia. No substitueix la confiança del client ni l'experiència de tastar el producte, però pot ser el motiu que faci que algú decideixi entrar per primera vegada en un establiment.

El valor de tornar

Hi ha una frase que es repeteix, amb matisos diferents, en les respostes dels tres professionals: el premi és important, però el client és qui acaba decidint. Joan Martorell ho expressa a través de la voluntat que els nous clients tornin. Montse i Maria Arenas ho fan parlant dels clients habituals que han celebrat el premi com si també fos seu. Felip Abadal ho vincula a la resposta del públic a una coca que ja formava part de les especialitats més venudes de les seves botigues. En tots tres casos, la distinció serveix per obrir una porta. Però mantenir-la oberta depèn del producte i de la relació amb el consumidor.

Per això, després de vuit edicions i amb un rècord de participació, La Millor Coca de Sant Joan és més que un concurs. És un aparador per a l'ofici, una eina de reconeixement professional i una manera de posar davant del consumidor la feina que hi ha darrere d'un producte que només apareix durant uns dies a l'any.

La dimensió assolida per aquesta vuitena edició del concurs no és un fet aïllat. El certamen ha anat ampliant la seva participació al llarg dels anys. El 2022, la quarta edició va reunir més de 200 coques en 5 categories. El 2024, la sisena edició ja superava les 250 coques presentades. En aquella convocatòria, les categories eren coca de fruita i pinyons, crema i pinyons, llardons, xocolata i creativa. L'any 2025, la setena edició va superar les 270 coques i va tornar a situar el concurs com una de les cites professionals de referència al voltant de la coca de Sant Joan.

Ara, amb prop de 300 elaboracions, el certamen ha assolit la seva xifra de participació més elevada. L'evolució mostra també que el concurs ha anat consolidant un espai propi dins del calendari professional: un punt de trobada en què la tradició i la creativitat competeixen en paral·lel.

El fet que hi hagi cinc categories permet precisament aquesta convivència. La coca tradicional de fruita comparteix espai amb les de crema i pinyons, llardons o xocolata, mentre que la categoria creativa obre la porta a interpretacions més lliures. La mateixa organització ha destacat enguany la diversitat de les propostes i l'evolució constant del sector, capaç d'innovar sense perdre l'essència artesana de la coca de Sant Joan.

CONFIANZA EN CADA ELABORACIÓN

Debic NataPlus Firmeza y Rendimiento ofrece una firmeza excepcional y un excelente rendimiento.

- Estabilidad de hasta 48 horas.
- Volumen excepcional.
- Excelente estabilidad y sabor tras congelación y descongelación.



Más información en **Debic.com**
T. +34 93 272 12 79 · info.barcelona@frieslandcampina.com

Debic. Hecha para manos profesionales.

Síguenos: debic_es Debic España

La Baking fa el balanç del setè màster

El màster en Fleca Artesana d'Excel·lència acaba el curs amb sis alumnes, set edicions i una promoció excepcional.



La setena edició del màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, el vaixell insígnia de la Baking School Barcelona Sabadell, ha arribat a la seva fi. El curs, que va començar les classes a mitjan octubre de l'any passat, ha conclòs amb la presentació dels treballs finals dels sis alumnes de la promoció i el lliurament dels reconeixements de l'edició.

Mòdul a mòdul

Des de l'inici de les classes, els alumnes d'aquesta setena promoció han passat per alguns dels mòduls més exigents del programa, com ara els brioixos, l'assortit de pans, la brioixeria artesana o la peça artística. Com ja és costum, el curs ha inclòs una visita a la Minoterie Suire, la prestigiosa farinera francesa de Boussay (Nantes) especialitzada en farines biològiques, on els alumnes han pogut conèixer de primera mà com es treballa al país veí sota el guiatge de mestres forners locals.

Aquest intercanvi ha estat possible gràcies al conveni entre la Baking School i l'Atelier m'Alice, un prestigiós centre de formació flequera francès que enguany ha portat també a l'escola catalana professionals de referència internacional com Fortier Franck, guanyador de la Copa de França de Fleca el 2021 i de la Copa del Món de Fleca el 2024.

Reconeixements

Com cada any, s'ha reconegut el treball dels alumnes de la promoció: Jiale Shi, Carmen Krause, Loli Padilla, Xavier Sánchez Batlle, Josep Maria Monreal i Faust San José Gispert. El premi al millor pa de massa mare i el premi a la millor tècnica respectus panis han estat per a Faust San José Gispert, de la fleca O'Pan. El premi al millor pa nutricional se l'ha endut Xavier Sánchez Batlle, exemple d'un professional que ha vingut de fora del sector: després d'agafar un forn a Planoles per anar-hi a viure, s'està formant des de zero en l'ofici.

El premi a la millor brioixeria ha estat per a Josep Maria Monreal que, a més de ser el primer de la promoció, també és finalista al certamen The Baker. Carmen Krause s'ha endut el premi al millor conjunt de snacking salat i, especialment, el de major esforç i dedicació, amb un diploma fet expressament per a ella, ja que cada setmana ha viatjat des de Veneçuela per assistir a les classes. Krause i Monreal han compartit també el premi al millor bufet, mentre que Jiale Shi ha rebut el reconeixement a l'evolució professional.

Nissaga San José

El nom de Faust San José no és nou al món de la fleca catalana: la seva germana, Marta San José, també exalumna del màster, és coneguda al sector per haver aconseguit, amb Enric Badia i sota l'entrenament de Yohan Ferrant,

Josep Maria Monreal, primer de la promoció, és finalista al certamen The Baker.

S'ha reconegut l'esforç i la dedicació de Krause amb un diploma fet expressament per a ella, ja que cada setmana ha viatjat des de Veneçuela per assistir a les classes.

el segon lloc a la vuitena edició del Mondial du Pain i el tercer al The Best of Mondial du Pain. El seu germà Faust, de 36 anys, arribava al màster després del certificat professional de fleca i brioixeria, amb la voluntat de fer un salt qualitatiu al seu obrador, O'Pan.

Per a ell, el balanç de l'any no pot ser més positiu. «Ha estat una experiència de creixement constant que m'ha empès a evolucionar tant tècnicament com professionalment», explica San José, que destaca la intensitat del curs: «Les setmanes que estem treballant són esgotadores, però ha de ser així». Entre les experiències que més ha valorat hi ha la visita a la farinera francesa, viscuda «en un entorn idíl·lic» juntament amb la resta del grup, i la diversitat del mateix equip de treball.

Pel que fa al que li deixa el màster de cara al dia a dia, San José ho té clar: la paraula clau és «artesania». «En molts forns aquesta paraula s'ha anat desvirtuant, i aquest any m'ha permès entendre què significa realment treballar de manera artesana i quina diferència genera en el producte final», assegura. El curs, diu, li ha donat «les eines, els coneixements i la confiança» per fer un salt endavant a la seva fleca.

Diversitat de perfils

El cas de Xavier Sánchez és, potser, el que millor il·lustra la diversitat de perfils d'aquesta promoció. Vingut de fora del sector flequer, va decidir agafar un forn a Planoles per anar-hi a viure i formar-s'hi des de zero, i el màster li ha reconegut aquest recorregut amb el premi al millor pa nutricional. Del curs en destaca «l'alt nivell dels professors» i la combinació entre teoria i pràctica amb «productes, tècniques i processos reals de la fleca i la brioixeria artesana», a més d'haver pogut compartir l'experiència amb altres professionals del sector.

De cara al dia a dia al seu forn, Sánchez explica que aplicarà «una millor comprensió dels processos de fermentació, l'ús de les masses mare i el control dels temps i les temperatures», a més de tècniques per millorar la qualitat i la regularitat dels seus productes. Més enllà de la tècnica, destaca que el màster li ha aportat «una manera més analítica de treballar» i l'ha motivat a continuar formant-se sense perdre l'essència de la fleca artesana.

Els casos de Xavier Sánchez i de Carmen Krause, que ha travessat l'Atlàntic cada setmana per no perdre's cap classe, resumeixen bé el que representa avui aquest màster: un espai on conviuen la tradició familiar d'obradors com O'Pan amb trajectòries que arriben a la fleca des de camins ben diferents. Amb aquesta setena edició, la Baking School Barcelona Sabadell reforça, un cop més, el seu paper com a referent de la formació flequera a Catalunya i a Espanya.











Calendari de tardor - hivern

La Baking School Barcelona Sabadell programa monogràfics i cursos d'iniciació i intensius per els propers mesos.

Formacions tardor - Nadal 2026		
Curs	**Dates**	**Formador**
Al·lergies alimentàries i etiquetatge dels productes a la fleca	29 de setembre al 6 d'octubre	Elisa Soto
Com fer crèixer la teva fleca amb internet i xarxes socials	6, 8 i 13 d'octubre	Georgina Coma
Requisits d'higiene, consum i malbaratament alimentari a la fleca	13, 14 i 20 d'octubre	Elisa Soto
Retail tour Barcelona	19 al 22 d'octubre	Bibiana Becerra
Assortiment de braços de gitano	5 i 6 d'octubre	Francisco Ramirez
Panellets	13 i 14 d'octubre	Francisco Ramirez
Pastissos amb masses batudes	15 i 16 d'octubre	Celeste Seoane i Mari Cruz Barón
Cheesecake	19 i 20 d'octubre	Toni Vera
Pans decoratius	26 i 27 d'octubre	David Hernández
Torrons de xocolata	28 i 29 d'octubre	Francisco Ramirez
Masterclass: Panettone	27, 28 i 29 d'octubre	Yohan Ferrant
Galetes i troncs de Nadal - 100% pràctic	9 al 12 d'octubre	Francisco Ramirez
Iniciació a la brioixeria artesana - Pràctic	9 al 20 de novembre	Matt Valette
Torrons de calaix	23 i 24 de novembre	Francisco Ramirez
Especialització a la brioixeria artesana - Pràctic	23 al 27 de novembre	Yohan Ferrant
Pans de Nadal	25 i 26 de novembre	Enric Badia
Pastissos de Nadal - Tortell de Reis	30 de novembre al 3 de desembre	Enric Badia

Nova promoció d'excel·lència

El màster en Fleca Artesana d'Excel·lència de la Baking School Barcelona Sabadell, a punt d'encetar la seva vuitena edició.

El pròxim 19 d'octubre començarà la vuitena edició del màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, el programa de referència de la Baking School Barcelona Sabadell, que es tancarà el 16 de juliol de 2027. Els participants cursaran un total de 220 hores de formació presencial, distribuïdes en sessions mensuals intensives de 22 hores. Les classes s'impartiran durant una setmana de cada mes, de dilluns a dijous, un format pensat perquè els alumnes puguin compaginar la formació amb la seva activitat professional i que la fa accessible a un públic més ampli.

El programa combina continguts teòrics i pràctics amb demostracions tècniques 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 incideix també en el desenvolupament de la creativitat dels alumnes i en la incorporació d'eines orientades a millorar i diversificar l'oferta dels seus negocis. En definitiva, es tracta d'adquirir els coneixements teoricopràctics necessaris per aprofundir, amb excel·lència, en aquestes tècniques i per dinamitzar i optimitzar l'oferta de productes del negoci.

La fleca del futur

Com cada any, al capdavant del programa hi haurà el mestre flequer Yohan Ferrant. «Els forners no podem treballar de la mateixa manera que fa trenta anys. Els professionals ens hem d'orientar a la creativitat i l'excel·lència. Aquest és el futur de la fleca aquí a Catalunya», valora Ferrant.

El mestre flequer creu que el sector s'encamina cap a una divisió clara: d'una banda, qui aposti per productes refinats, exclusius i amb un concepte de màrqueting darrere; de l'altra, la indústria. «El professional del mig desapareixerà, bàsicament, perquè el cost energètic actual no permet a un forner viure de 150 barres de quart», adverteix.

Així, el màster té com a objectiu formar flequers amb una visió àmplia, capaços de dominar les tècniques més avançades de panificació i incorporar una mirada integral sobre l'ofici, entenent el pa com un producte que és alhora identitat, patrimoni i experiència gastronòmica.

Beca Moretó

De cara a aquesta vuitena edició, la farinera Fills de Moretó ha anunciat la creació de la Beca d'Excel·lència Moretó, una ajuda que cobrirà el 100 % del cost del màster (matrícula i preinscripció incloses), amb una dotació de 6.080 euros finançada íntegrament per l'empresa. «La fleca artesana necessita professionals cada vegada més preparats, capaços de dominar la tècnica sense perdre l'essència de l'ofici», ha destacat Martí Moretó en l'anunci de la beca.

Hi podran optar antics alumnes de la Baking School que hagin completat alguna formació prèvia al centre (certificats professionals, cursos de formació continuada o classes magistrals), que acreditin experiència professional en el sector i que es comprometin a assistir al calendari complet del màster. La selecció anirà a càrrec d'un comitè d'avaluació que valorarà la trajectòria professional, l'historial acadèmic, la carta de motivació i l'aptitud tècnica dels aspirants.

«Els forners no podem treballar de la mateixa manera que fa trenta anys», incideix Yohan Ferrant.



BAKING MASTER CLASS

Nou master class per aprendre dels millors

La Baking School Barcelona Sabadell presenta una nova temporada de formacions d'excel·lència amb professionals internacionals de cara al 2027.

La Baking School Barcelona Sabadell ha anunciat la nova programació de master class per al 2027. Amb el lema «Créativité et discipline», el centre torna a reunir una selecció de professionals internacionals per oferir una proposta formativa que combina tècnica, creativitat i experiència professional. Durant nou mesos, les instal·lacions de Sabadell oferiran nou sessions dedicades a diferents especialitats de la fleca i la brioixeria, amb l'objectiu d'acostar als participants nous coneixements i metodologies aplicables als seus obradors.

Segons destaca la mateixa escola, el programa reuneix «nou dels flequers més singulars del panorama internacional», cadascun amb una especialització diferent. Des de la brioixeria salada fins a la massa mare, passant per la producció a gran escala, la fleca artística o la laminació, el calendari ofereix una visió àmplia de les tendències que marquen avui l'evolució del sector.

Creativitat i organització

La temporada inclourà un taller amb Brian Boclet, tercera generació d'una família de flequers francesos. Especialitzat en brioixeria salada gurmet i snacking, compartirà la seva manera d'entendre aquest segment, convertit en una línia de negoci cada vegada més present als obradors. El programa destaca tant la seva trajectòria professional com els reconeixements obtinguts al llarg de la seva carrera.

També visitarà la Baking Quentin Delage, campió d'Europa i professor a Corea en un institut de referència internacional, que mostrarà la seva manera de treballar la creativitat aplicada a la fleca. Així mateix, el centre presentarà la proposta de Panem, amb Antonio García, centrada en la producció i la qualitat a gran escala. Explicarà el mètode Panem per optimitzar una producció de gran volum sense renunciar ni un instant a la qualitat i respondre cada dia a les exigències de la demanda amb organització, criteri i logística.

El programa recorrerà disciplines com la massa mare, la fleca artística, la laminació o l'snacking.

Tècnica i especialització

La programació continuarà amb Iñaki Tissier, que abordarà la brioixeria clàssica i creativa i l'snacking. També tindrem Yannis Thouy, que dedicarà la seva master class a la fleca artística i a noves tècniques per a la construcció de mòduls decoratius. Així mateix, Nathanaël Bonneville, responsable de fleca del mestre francès Mickaël Martinez, compartirà el seu sistema de treball orientat a aconseguir regularitat i qualitat en la producció.

Per la seva banda, Jimmy Griffin, autor de *The Art of Lamination*, dedicarà la seva intervenció al pa de massa mare, els pans especials i la brioixeria. Finalment, Georgina Reinares, de Panadería Barrihuelo i única dona reconeguda amb el premi The Baker 2024, compartirà la seva experiència professional i la seva manera d'entendre l'ofici. A aquestes sessions s'hi afegirà una master class de Théo Vo, dedicada l'ús exclusiu de la massa mare en pa i brioixeria. La data encara està per confirmar i la Baking School l'anunciarà pròximament.

Places limitades

Totes les master class tindran lloc a la Baking School Barcelona Sabadell, en horari de 10.00 a 18.30 hores, amb pausa per dinar segons l'organització. El centre destaca que les sessions es faran en grups reduïts per afavorir la proximitat amb cada docent i garantir la qualitat de l'experiència formativa.

Les places són limitades i ja s'ha obert el període de prereserva.

Amb aquesta nova programació, la Baking School consolida una oferta basada en la presència de pro-


Brian Boclet

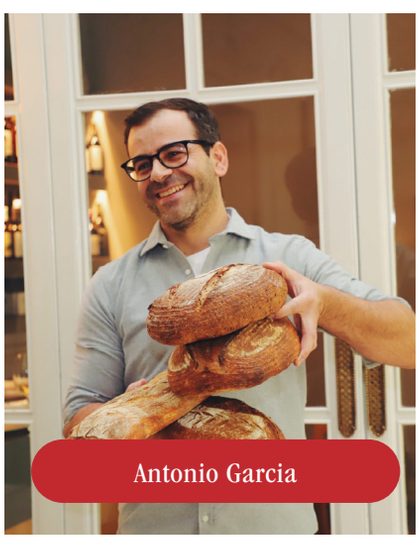

Iñaki Tissier


Jimmy Griffin


Quentin Delage


Yannis Thouy


Georgina Reinares


Antonio Garcia


Nathanaël Bonneville


Théo Vo

fessionals especialitzats en àmbits molt diversos de la fleca i la brioixeria. Es tracta d'una formació especialitzada i de caràcter internacional enfocada a apropar als professionals diferents maneres d'entendre la fleca i la brioixeria a través de l'experiència directa dels seus protagonistes. Un itinerari que, al llarg de gairebé un any, permetrà als participants aprofundir en tècniques específiques i conèixer diferents maneres d'entendre i desenvolupar l'ofici.

Les master class es faran en grups reduïts i amb reserva prèvia.

Podeu informar-vos sobre les dates i preus contactant amb el Departament de Formació a través del correu formacio@gremipa.com o trucant al 93 487 18 18.

NewsGremi

Informació gremial del sector flequer

*

El pa entra pels cinc sentits

La nova campanya del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona reivindica el pa artesà des de l'experiència sensorial i busca reforçar el vincle entre les fleques i els consumidors.

Veure'l abans de comprar-lo. Tocar-ne la crosta amb les mans. Sentir el cruixit quan es trenca. Olorar-ne les aromes i, finalment, tastar-lo. Aquest recorregut tan quotidià és també el fil conductor de la nova campanya anual del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, que aquest setembre ha començat a arribar a les fleques agremiades sota el lema «El bon pa es gaudeix amb els cinc sentits». La proposta deixa enrere una comunicació centrada exclusivament en les característiques del producte per posar l'accent en les sensacions que desperta un pa de qualitat i en l'experiència que viu el consumidor quan entra en una fleca.

La campanya es durà a terme durant la primera meitat d'octubre, coincidint com cada any amb l'efemèride del Dia Mundial del Pa (16 d'octubre). Els establiments que s'adhereixin a la campanya exhibiran el pòster oficial i faran valdre davant dels seus clients la importància cabdal del producte flequer de qualitat en l'alimentació saludable.

A més a més, del 5 al 18 d'octubre, també es portarà a terme la ja tradicional campanya de ràdio, amb l'emissió de 35 falques publicitàries durant 13 dies en alguns dels programes més populars de RAC1, cosa que equival a 2 o 3 falques diàries.

Una experiència

Enguany, la campanya inclou una evolució del discurs del Gremi, que continua reivindicant l'artesania, la qualitat i l'ofici, però ho fa des d'un llenguatge més proper i emocional. La campanya parteix d'una idea senzilla: el bon pa no necessita grans explicacions perquè es reconeix de manera natural a través dels sentits. L'aspecte, la textura, l'aroma, el so de la crosta o el gust permeten identificar un producte de qualitat sense recórrer a arguments tècnics. És una experiència universal que qualsevol consumidor pot comprendre i compartir.



La campanya també explica que treballar «amb els cinc sentits» significa elaborar cada peça amb atenció, responsabilitat i cura pels detalls.

Un mateix missatge

La campanya s'ha concebut perquè els forns disposin d'una imatge comuna i coherent, adaptable als diferents canals de comunicació. Als punts de venda, el cartell situa el producte al centre del missatge i incorpora cinc verbs —mira, toca, olora, escolta i tasta— que conviden el client a activar els sentits abans de comprar el pa. És una peça pensada perquè el missatge es pugui entendre en pocs segons, just en el moment en què el consumidor es troba davant del taulell.

La mateixa idea continua després a les xarxes socials. En aquest entorn digital, cada sentit es desenvolupa de manera individual, amb continguts que aprofundeixen en les sensacions que transmet el pa i incorporen persones reals per reforçar la proximitat i humanitzar el missatge. Això permet mantenir una comunicació coherent independentment del canal utilitzat.



Visuals creats per a la campanya digital a xarxes socials. Demana'ls a secretaria@gremipa.com

Aquesta és precisament la base sobre la qual s'ha construït tota la campanya. El lema «El bon pa es gaudeix amb els cinc sentits» sintetitza un missatge que va més enllà de la promoció d'un aliment. El pa deixa de presentar-se com un producte funcional per convertir-se en una experiència vinculada als records, a les emocions i al plaer de consumir un producte elaborat amb temps i coneixement.

Però, la campanya també dona un segon significat als cinc sentits. A més d'explicar com es gaudeix el pa, també cal posar èmfasi en com es fa. Treballar «amb els cinc sentits» significa posar tota l'atenció en cada elaboració, cuidar els detalls, actuar amb responsabilitat i implicar-se plenament en l'ofici. D'aquesta manera, la campanya trasllada al consumidor una idea que els professionals coneixen bé: darrere de cada peça de pa hi ha coneixement, dedicació i moltes hores de feina.

Mirar el consumidor

La proposta s'adreça principalment als consumidors habituals de pa que valoren la qualitat dels aliments i el comerç de proximitat. És un públic adult, familiar, que ja té una certa sensibilitat cap al producte.

Però també es vol arribar a un públic més jove a través dels canals digitals. L'objectiu és recuperar l'interès pel pa de fleca i incorporar-lo de nou als seus hàbits de consum. El missatge és clar: no tots els pans són iguals.

Per això, la campanya reforça els atributs que diferencien el pa de fleca i el treball dels professionals que l'elaboren: té més bon gust, la textura és més bona, està fet amb ingredients de qualitat i es prioritza una elaboració basada en el coneixement i l'ofici. Al mateix temps, transmet valors com l'artesania, la proximitat, la tradició, l'autenticitat i el compromís, però ho fa sense enumerar-los explícitament, sinó suggerint-los a través de l'experiència sensorial que proposa al consumidor. Parlem d'artesania, de qualitat, de proximitat i de tradició, però també d'autenticitat i de compromís. Cada peça de pa és el resultat d'un procés que combina coneixement, temps i dedicació.

Reforçar el sector

Més enllà de la promoció del producte, la iniciativa també pretén reforçar el paper del Gremi com a entitat de referència dins el sector. La campanya contribueix a construir una imatge comuna per a les fleques agremiades i combina els valors tradicionals de la professió amb una comunicació contemporània, directa i emocional. Segons el document de campanya, el to escollit és senzill, proper i autèntic, en sintonia amb la manera de treballar dels flequers i les flequeres.

Del 5 al 18 d'octubre es portarà a terme la campanya de ràdio, amb l'emissió de 35 falques a RAC1.

Torna la Festa del Pa

La Festa del Pa 2026 tornarà a reunir el sector en un vespreig de germanor a El Vapor Prodis de Terrassa.



El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ja ha posat data a una de les cites més esperades del calendari de l'ofici a tot Catalunya. El pròxim 24 d'octubre de 2026 a El Vapor de Prodis, a Terrassa, la Festa del Pa tornarà a reunir flequers, flequeres i professionals del sector en una nova vetllada pensada per celebrar l'ofici, reforçar els vincles entre companys i compartir una estona distesa fora de l'entorn habitual de treball.

La Festa del Pa s'ha convertit en una de les trobades anuals més destacades del Gremi, una ocasió perquè els professionals del sector puguin retrobar-se fora del ritme intens dels obradors i compartir una vetllada en un ambient distès. Any rere any, aquesta cita reforça els vincles entre els agremiats i dona valor a una professió que continua evolucionant sense perdre les seves arrels artesanes.

De nou, un vespreig

Després de la bona acollida que va tenir el canvi de format introduït l'any passat, la celebració tornarà a apostar pel vespreig, una proposta més fresca, informal i participativa que va connectar amb l'esperit de trobada que caracteritza aquesta festa. El format, estrenat amb èxit en l'edició anterior, es repetirà amb la voluntat de continuar oferint un espai on el retrobament i la convivència siguin els autèntics protagonistes.

La celebració començarà a les 19.00 hores i tornarà a apostar per un ambient fresc i festiu, fidel a l'esperit del vespreig que tan bona acollida va tenir en l'edició anterior. En les pròximes setmanes, el Gremi farà arribar als agremiats tota la informació detallada sobre el desenvolupament de la jornada i el procés d'inscripció.

L'edició d'enguany incorporarà també un espectacle improvisat especialment dissenyat per a l'ocasió.

Reconeixements

En el decurs de la vetllada, es lliurarà el reconeixement a la trajectòria empresarial Andreu Llargués, un guardó en honor a Andreu Llargués, una figura clau del nostre sector, que va dedicar la seva vida a defensar i prestigiar l'ofici de forner. Aquest reconeixement vol retre homenatge al seu llegat i, alhora, distingir aquelles empreses que, com ell, han sabut mantenir-se fidels al Gremi, que han construït una trajectòria sòlida de més de 25 anys d'activitat, i que amb la seva feina contribueixen dia a dia al creixement i manteniment del nostre teixit econòmic i comercial. Amb aquest guardó, el Gremi valora l'esforç, la fidelitat i la defensa del sector flequer i pastisser.

El segon reconeixement vol mirar cap al futur. Està dedicat a les empreses que més han apostat per la formació contínua, la participació en els cursos i l'aportació de talent jove a la Baking School Barcelona Sabadell. Amb aquest reconeixement, el Gremi agraeix el compromís amb el creixement professional i el desenvolupament del sector perquè és gràcies a l'aposta per la formació que s'assegura el relleu generacional i la qualitat de la nostra fleca.

Aquests dos reconeixements són un símbol del que és la fleca: tradició i futur, experiència i formació, fidelitat i innovació.

Espectacle improvisat flequer

Seguint la filosofia del nou format, l'edició d'enguany incorporarà també un espectacle improvisat especialment dissenyat per a l'ocasió. Estarà inspirat en l'univers de la fleca i del pa, amb escenes que prendran com a punt de partida situacions quotidianes de l'ofici, les experiències als obradors, les anècdotes amb la clientela i molts dels moments que formen part del dia a dia dels professionals del sector. Una proposta concebuda per aportar humor, complicitat i una mirada diferent a una nit pensada, sobretot, per gaudir plegats.

Inclusió social

L'edició de 2026 es traslladarà a El Vapor de Prodis, un espai patrimonial amb un valor social marcat que combina restauració, organització d'esdeveniments i un projecte compromès amb la inclusió i la igualtat d'oportunitats. L'equipament forma part de la tasca que desenvolupa Prodis per afavorir la inclusió social i laboral de persones amb discapacitat intel·lectual i trastorn mental, cosa que ha convertit aquest escenari en un marc especialment significatiu per acollir una celebració dedicada a un ofici profundament vinculat a les persones i al territori. De fet, els mateixos usuaris de l'entitat seran els encarregats de donar servei als convidats de la Festa del Pa.

El Gremi insta tots els agremiats i forners artesans a reservar la data d'una trobada que tornarà a posar el món del pa al centre d'una nit de germanor entre professionals. Serà una nova oportunitat perquè els membres del sector tornin a trobar-se i celebrin, plegats, un ofici que continua construint comunitat dia rere dia.



Es lliuraran els guardons Andreu Llargués i el reconeixement a aquell agremiat que hagi invertit més en formació.

YLLA1878

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

FARINES DE PROXIMITAT I BLATS ANTICS

REGULARS I NATURALS

1878 TRADICIÓ FAMILIAR DES DE 1878

PARTIDES PETITES PER GARANTITZAR LA QUALITAT

CONSELL CATALÀ DE LA PRODUCCIÓ AGRÀRIA ECOLÒGICA CCPAE

| ylla1878.com



La fleca agremiada es bolca en l'aprofitament d'aliments

El Gremi s'ha adherit a la iniciativa Gastrorecup i anima les fleques a participar-hi aportant aliments recuperats als restaurants adherits.

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona s'ha adherit a la campanya «Aprofitem els aliments», impulsada per la Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia de la Generalitat de Catalunya, i convida els forns agremiats a participar en una nova edició del Gastrorecup. La participació és voluntària i ofereix als establiments l'oportunitat d'aportar aliments recuperats aptes per al consum als restaurants que se sumin a la iniciativa.

Gastrorecup

Els Gastrorecup se celebraran del 29 de setembre a l'1 de novembre, en el marc de la campanya «Aprofitem els aliments», integrada dins l'Estratègia alimentària de Catalunya 2024-2028. La iniciativa, creada per la xef Ada Parellada amb el suport del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, consisteix en l'organització d'àpats solidaris arreu del territori per sensibilitzar i conscienciar sobre les pèrdues i el malbaratament alimentaris, així com per visibilitzar solucions.

Els aliments utilitzats són productes segurs descartats del circuit comercial per motius estètics, per excedents de producció o perquè s'acosten al final de la seva vida útil. Els plats dels dinars i sopars es preparen el mateix dia i el factor sorpresa és un dels protagonistes de la jornada.

Els forns

Amb l'adhesió del Gremi a la campanya, els forns agremiats que ho desitgin poden participar-hi aportant aliments recuperats als restaurants adherits. D'aquesta manera, contribuiran a donar valor als aliments i a fomentar l'aprofitament alimentari.

Per facilitar aquesta col·laboració, l'organització posa a disposició dels proveïdors el llistat dels restaurants participants de la seva comarca o província. La campanya donarà visibilitat a les fleques adherides, així com a la resta de proveïdors d'aliments i restaurants que decideixin sumar-s'hi.

Compromís

La campanya «Aprofitem els aliments» vol implicar tots els agents del sistema alimentari en la lluita contra les pèrdues i el malbaratament alimentaris. En aquest context, els forns també poden aportar el seu granet de sorra proveint d'aliments recuperats els restaurants participants. Així es reforça el compromís del sector amb un model alimentari més responsable.

A més de contribuir a la reducció del malbaratament alimentari, les fleques participants obtindran visibilitat dins la campanya. El seu logotip podrà aparèixer en diversos suports de difusió, així com al web de la iniciativa —sense enllaç extern— i en les minutes dels actes en què hagin participat. Les entitats col·laboradores també rebran un segell digital acreditatiu de la seva participació, que podran utilitzar en els seus canals de comunicació sense modificar-ne el disseny.

A més, la campanya preveu l'emissió d'un certificat de participació per als proveïdors, en el qual constaran els quilograms d'aliments recuperats aportats.. Així mateix, es podrà convidar les empreses col·laboradores a l'acte inaugural i, en funció de l'aforament, a algun dels àpats de Gastrorecup o altres activitats vinculades a la campanya.



La campanya donarà visibilitat a les fleques que decideixin sumar-s'hi.

La fleca es prepara per a un nou Gastronomic Forum

El Gremi, la Baking i el sector en conjunt tornaran a ser protagonistes d'una nova edició d'aquesta fira, del 2 al 4 de novembre al recinte Gran Via de Fira de Barcelona.



El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona està preparat per participar en el Gastronomic Forum 2026, que se celebrarà del 2 al 4 de novembre a Barcelona. Amb un estand ambiciós, el gremi informarà sobre els seus serveis i la formació que ofereix a través de la Baking School Barcelona Sabadell, i alhora oferirà diverses activitats centrades en el món del pa. Un any més, aquesta fira reforçarà el paper de la fleca, amb el Gremi i la Baking com a referents.

Un dels moments més esperats de la fira serà la celebració de la final del certamen The Baker, un concurs en què quatre finalistes competiran per obtenir el prestigiós premi a l'excel·lència flequera. La gran final del concurs es durà a terme en el marc de la fira, després de tres dies intensos de competició a la Baking School Barcelona Sabadell.

Espai flequer

La fleca i la brioixeria continuaran ocupant-hi un espai destacat gràcies al Forum Lab, l'àrea especialitzada dedicada al pa, la pastisseria i la pizza, on s'organitzaran demostracions en directe, debats i competicions conduïdes per professionals del sector.

L'organització preveu reunir més de 450 empreses expositores, un increment aproximat del 12 % respecte a l'edició anterior, i mantenir un programa centrat en la innovació, la formació i l'intercanvi d'experiències entre professionals.

Punt d'inflexió

La nova edició del Gastronomic Forum Barcelona promet marcar un punt d'inflexió en la seva trajectòria. Per primera vegada, el saló es traslladarà al Pavelló 1 del recinte Gran Via de Fira de Barcelona, una nova ubicació pensada per ampliar la capacitat de l'esdeveniment i consolidar-lo com un dels punts de trobada principals dels professionals de la gastronomia, l'hostaleria i la restauració.

El trasllat del Gastronomic Forum a Gran Via simbolitza també el creixement d'un esdeveniment que continua ampliant espais, activitats i oportunitats per als professionals. Al costat dels grans cuiners, els productors i les empreses del sector alimentari, la fleca hi mantindrà una presència pròpia gràcies al Forum Lab i a iniciatives vinculades al Gremi i la Baking School Barcelona Sabadell.

Durant tres dies, Barcelona tornarà a convertir-se en un punt de trobada on el futur del pa es construirà des de la formació, la innovació i el reconeixement de l'ofici artesà.

Revisitar la tradició

L'eix temàtic de 2026 serà «Revisitar la tradició», una proposta que planteja com el patrimoni gastronòmic pot convertir-se en motor de creativitat i d'innovació. En aquest context, la fleca artesana hi troba un encaix natural i reivindica els processos tradicionals alhora que incorpora noves tècniques, fermentacions i models de negoci adaptats als consumidors actuals.

El Gremi manté una vinculació estreta amb el Gastronomic Forum a través de diferents iniciatives que contribueixen a donar visibilitat al sector flequer dins del saló professional. Entre aquestes destaca el concurs The Baker, el projecte impulsat pel Gremi per destacar l'excel·lència del pa artesà. La fase final del certamen es desenvoluparà en el marc de la fira.

La coincidència de tots dos esdeveniments reforça el paper del Forum com a aparador del talent professional i ofereix als flequers un escenari privilegiat per donar a conèixer el seu treball davant de milers de visitants especialitzats.

Lídia Rioja recupera el Forn del Sol

La fornera ha reobert aquesta fleca històrica del barri de la Bordeta i ha apostat per l'elaboració artesana, la proximitat i un model capaç de competir amb les grans franquícies.



El Forn del Sol, una fleca històrica del barri de la Bordeta de Barcelona, ha iniciat una nova etapa sota la direcció de la fornera Lídia Rioja, que fa poc més d'un any va decidir reobrir l'establiment després d'un període de tancament. El projecte ha suposat la recuperació d'un comerç de proximitat amb una llarga trajectòria al barri i ha apostat per l'elaboració artesana, el tracte personalitzat i l'adaptació a les noves demandes dels consumidors.

Rioja va assumir el repte després de desenvolupar bona part de la seva carrera professional treballant en altres empreses del sector. És la primera vegada que obre un negoci, en destaca l'acollida dels veïns i reivindica la salut del comerç local, ja que cada vegada es va perdent més aquesta essència de barri i de crear xarxa.

Fer el pas cap al negoci propi no va ser senzill: la reobertura s'ha produït en un context de molta competència, marcat per l'expansió de les grans cadenes i franquícies de fleca i cafeteria, que en els darrers anys han modificat profundament el panorama comercial de moltes ciutats.

Proximitat

Malgrat aquest escenari, la fornera està convençuda que els petits establiments continuen tenint recorregut si són capaços d'oferir allò que les grans cadenes difícilment poden replicar. En una entrevista a RAC1, declara: «Sabia que la competència és ferotge i el risc molt gran, però estava segura que, si feia una cosa bona i no fallava als clients, podria».

Aquesta proximitat és, segons Rioja, un dels actius principals del Forn del Sol, que ha reforçat la seva oferta de pa, brioixeria i pastisseria artesana mantenint una producció pròpia i una relació directa amb el barri. La flexibilitat per elaborar productes específics i la qualitat de les matèries primeres formen part de la seva proposta de valor.

La recuperació del Forn del Sol també té una dimensió de preservació del patrimoni comercial. Amb la seva reobertura, el barri ha recuperat una fleca de referència que forma part de la seva identitat i que torna a apostar per un model basat en l'ofici, la proximitat i el servei personalitzat. «És un forn amb molta història. Segons el registre existeix des de 1969, però l'altre dia un home molt gran va venir i ens va dir que ja hi era abans de la guerra», explica Rioja.

A més de consolidar el negoci, Rioja també defensa la necessitat de garantir el relleu generacional dins del sector. Per això aposta per formar professionals nous i transmetre els coneixements de l'ofici, convençuda que el futur de la fleca artesana dependrà tant de la qualitat del producte com de la capacitat de mantenir viu el coneixement dels forners.

«Sabia que la competència és ferotge i el risc molt gran, però estava segura que, si feia una cosa bona i no fallava als clients, podria.»

Can Busquets obre botiga a la Porxada de Granollers

La fleca agremiada Can Busquets ha obert un nou establiment a la plaça de la Porxada de Granollers, al costat de Pa Tonet, amb una proposta centrada en la comercialització de pa ecològic, brioixeria i altres elaboracions artesanes vinculades a una alimentació saludable i sostenible.

El projecte està impulsat per Joan Sala, forner i responsable de Pa Tonet i també de Can Busquets. El nou establiment vol actuar com a aparador de l'obrador ecològic de Can Busquets, amb una oferta basada en farines seleccionades, cereals ecològics i processos de fermentació lenta.

«Can Busquets és molt conegut a Granollers des de l'any 2005, i fins i tot d'abans», indica Sala, que assegura afrontar aquesta nova etapa «amb molta il·lusió i ganes de fer coses noves», tot i que els plans inicials d'obertura no s'han pogut complir a causa de complicacions i retards en les obres.

La nova obertura ocupa un local amb un valor simbòlic al centre de la ciutat, on durant anys hi va funcionar Llegums i Pesca Salada Rosa, una botiga històrica molt arrelada al teixit comercial granollerí. La fleca s'ubica, a més, en un edifici del segle XVI, en un dels espais comercials més emblemàtics de Granollers.

Can Busquets és un projecte nascut el 1987 de la mà de Jordi Clapés, vinculat des dels seus inicis a l'elaboració de productes ecològics. La nova fleca reforça la presència de la marca al centre de Granollers i respon al creixement de la demanda de pans i elaboracions fetes amb ingredients naturals i processos menys industrialitzats.



FARINES TÈCNIQUES D'ALTA GAMMA

Un molí compromès **a acompanyar-vos en cada projecte i en el vostre dia a dia professional**.
Una gamma de farines dissenyada **per adaptar-se a les vostres necessitats**.



L'Emilie
Farina per a **baguets de tradició francesa**

La Fine45
Farina per a **brioixeria**

L'Altus 4.00
Farina **extra forta**, ideal per **a fermentacions lentes i de llarga durada**

FILIÈRE CRC ®

label Rouge
Homologation n° LA 20/06

Minoterie GIRARDEAU

Minoterie Girardeau • Le Fromenteau - 44190 BOUSSAY • FRANCE
minoterie-girardeau.com • +33 (0)230060293 • export@minoterie-girardeau.fr

NewsFleca

Actualitat del sector flequer i pastisser

*

THE BAKER 2026 ja té finalistes

Eduard Girabent, Emilio Ojeda i Josep Mª Monreal competiran del 2 al 4 de novembre per convertir-se en el millor professional de la fleca artesana d'excel·lència de l'edició 2026.



El concurs professional THE BAKER, que reconeix i posa en valor l'excel·lència, el talent i la innovació en el sector de la fleca artesana, ja té finalistes per a la seva nova edició.

Eduard Girabent, de Can Girabent d'Aiguafreda; Emilio Ojeda, del Forn Luna de Sant Joan Despí, i Josep Mª Monreal, del Forn 9 de Sitges, són els tres professionals seleccionats que competiran per aconseguir el prestigiós títol de THE BAKER 2026.

Organitzat per la Baking School Barcelona Sabadell, del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona (GREMIPA), THE BAKER s'ha consolidat com una de les cites de referència per al sector professional de la fleca. El certamen neix amb l'objectiu de reconèixer el talent dels professionals, impulsar l'evolució de l'ofici i posar en valor la creativitat, la tècnica i la capacitat d'innovació aplicades a la fleca i la brioixeria.

La competició es desenvoluparà durant tres jornades, del 2 al 4 de novembre

Els tres finalistes han superat el procés de selecció d'aquesta edició, en què els candidats van presentar un complet bufet amb les seves receptes i un qüestionari empresarial.

Els professionals seleccionats representen trajectòries i maneres diferents d'entendre l'ofici, però comparteixen una mateixa aposta per la qualitat, el treball artesà i l'evolució de la fleca.

La competició es desenvoluparà durant tres jornades,

Els tres finalistes han cursat el Màster d'Excel·lència de la Baking School.

del 2 al 4 de novembre, combinant la competició a les instal·lacions de la Baking School Barcelona Sabadell amb la gran final en el marc del Gastronomic Forum Barcelona.

Durant els dies 2 i 3 de novembre, els finalistes s'enfrontaran a les diferents proves de la competició a la Baking School Barcelona Sabadell, on hauran de demostrar el seu domini tècnic, capacitat d'organització, creativitat i capacitat de treballar sota pressió.

La competició culminarà el 4 de novembre a les 12 h al Gastronomic Forum Barcelona, on els finalistes presentaran les seves creacions davant del jurat i dels visitants d'una de les principals trobades gastronòmiques del país, i es coneixerà qui es converteix en THE BAKER 2026.

El certamen compta amb un jurat format per Sylvain Herviaux, José Roldán, Matt Valette, Xavier Pàmies (The Baker 2025), Enric Badia i Roger Vilardosa, professionals de reconegut prestigi en l'àmbit de la fleca i la formació, que estaran presidits per Yohan Ferrant i Mª Cruz Barón.

El certamen atorgarà també quatre reconeixements especials que posaran en valor algunes de les elaboracions i competències més destacades dels finalistes:

- Reconeixement especial a la Millor Brioixeria Fullada
- Reconeixement especial al Millor Pa de Massa Mare
- Reconeixement especial al Millor Pa Nutricional
- Reconeixement especial al Millor Conjunt d'Snack Salat

THE BAKER compta en aquesta edició amb el suport dels seus patrocinadors i col·laboradors, com Bongard, Bon Llevat, Callebaut, Colagne le Moulin, Cusiné, Dispan, Dir Informatica, Farinera Coromina, Farines Moretó, Girardeu, Mas uniformes, Moulins du Sud, Suire i Ylla, el suport dels quals resulta fonamental per fer possible una competició que pretén continuar creixent i consolidant-se com una referència per a la fleca professional.







Eduard Girabent, Emilio Ojeda i Josep Maria Monreal presentant les taules finals del Màster d'Excel·lència en fleca artesana.

Convocat el VI Campionat Nacional de Fleca Artesana

CEOPPAN ja ha obert la convocatòria del proper Campionat Nacional de Fleca Artesana, que se celebrarà del 16 al 18 de febrer de 2027 en el marc del Bakery & Ice Cream Attraction.

El compte enrere per al VI Campionat Nacional de Fleca Artesana (CNPA, per les seves sigles en castellà) ja ha començat. La Confederació Espanyola d'Organitzacions de Fleca (CEOPPAN) ha publicat les bases de la nova edició del certamen, que tindrà lloc del 16 al 18 de febrer de 2027 a Madrid i coincidirà amb la celebració de Bakery & Ice Cream Attraction, el nou esdeveniment que pren el relleu d'InterSICOP. Els professionals que vulguin optar a participar-hi ja poden presentar la seva candidatura, amb un termini obert fins al 30 de novembre de 2026.

Un grup d'experts designat per CEOPPAN analitzarà totes les candidatures rebudes i seleccionarà, per unanimitat, els participants del campionat. En aquesta primera fase es valorarà tant l'experiència professional dels aspirants com les seves habilitats, la destresa tècnica i els coneixements en les diferents disciplines que formen part de la competició: fleca, brioixeria i peça artística.

Un repte complet

El CNPA és una competició eminentment pràctica que busca posar a prova la preparació integral dels participants. Les bases estableixen que els concursants hauran de demostrar les seves competències en totes les fases del procés d'elaboració: preparació de les masses, el pastat, la fermentació, el format, la cocció i l'acabat de diferents elaboracions de fleca, brioixeria i snack salat. També hauran de preparar els diferents farcits, muntar una peça artística i presentar-ho tot davant del jurat.

La competició es desenvoluparà en dues jornades. El primer dia estarà dedicat exclusivament a la preparació, amb una durada d'una hora i mitja. La segona jornada concentrarà tota la competició, amb set hores de treball continuades en què els participants hauran de completar totes les proves previstes.

Quatre especialitats

La prova de fleca inclourà quatre elaboracions obligatòries: un pa de massa mare, un pa de lliure elecció, una barra o baguet i un pa nutricional elaborat amb ingredients que aportin un valor funcional, com cereals integrals, llavors, llegums o superaliments. En totes elles es valoraran aspectes com la tècnica, el sabor, la textura, l'aspecte, l'originalitat i el respecte dels pesos i les quantitats establertes a les bases.

CNPA
CAMPEÓN NACIONAL DE PANADERÍA ARTESANA

El campionat estrenarà com a escenari Bakery & Ice Cream Attraction, la nova evolució d'InterSICOP.

Pel que fa a la brioixeria, serà obligatori elaborar croissants, peces de pasta fullada i diferents elaboracions fermentades, tant dolces com salades. Els participants també hauran de presentar una proposta de snack salat, mentre que una de les proves més vistoses tornarà a ser la peça artística, de temàtica lliure, construïda exclusivament amb masses alimentàries i en la qual s'haurà de justificar l'ús d'almenys tres tipus de massa diferents. Les bases prohibeixen l'ús d'estructures no alimentàries o adhesius sintètics i permeten portar la peça ja elaborada per fer-ne únicament el muntatge durant el campionat.

Com es puntua

El jurat valorarà cadascuna de les proves seguint un barem de 500 punts. Entre els criteris d'avaluació hi figuren la tècnica, el sabor, la textura, l'aspecte, l'originalitat, la dificultat artística i el respecte dels pesos i les quantitats, així com la presentació final de la taula d'exposició. A més del títol de campió, també es concediran mencions especials al millor pa, la millor brioixeria, la millor peça



artística i la millor presentació.

El jurat estarà integrat per un president, amb vot de qualitat en cas d'empat, tres professionals del sector amb dret a vot i dos experts que actuaran com a observadors.

Nou escenari

Aquesta serà també la primera edició del campionat que se celebrarà dins del Bakery & Ice Cream Attraction, la nova evolució d'InterSICOP. Segons els seus organitzadors, el certamen neix amb l'objectiu de convertir-se en el gran punt de trobada internacional dels sectors de la fleca, la pastisseria, la gelateria i el cafè, amb un model centrat en la professionalització, la innovació, el negoci i la transferència de coneixement.

A més, Bakery & Ice Cream Attraction compartirà espai amb Anuga Select Ibérica, una aliança que pretén reforçar la projecció internacional de la fira, ampliar les oportunitats de negoci i treball en xarxa i atraure un nombre més gran d'expositors i compradors.

Les candidatures es poden presentar fins al 30 de novembre de 2026.

Per als flequers artesans, el CNPA constitueix una oportunitat per demostrar el nivell tècnic de la professió, compartir coneixement amb altres professionals i donar visibilitat a un ofici que continua evolucionant sense renunciar als seus valors tradicionals.

DIR INFORMATICA

Solucions Informàtiques per a Fleques, Pastisseries e Indústries Afins

39 des de 1986

"Tot sota control"

masterpan ERP suite

COMPRES - MAGATZEM
ENTRADA DE COMPRES
CONTROL D'ESTOCS
TRAÇABILITAT

PRODUCCIÓ - OBRADOR
FORMULACIÓ
PRODUCCIÓ
CONTROL DE CONSUMS

EMPAQUETAT
ETIQUETAT
PRODUCTE CONGELAT
PICKING
PREPARACIÓ DE COMANDES

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

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

ERP suite

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

Verifactu NOU REGLAMENT DE PROGRAMES DE FACTURACIÓ

934 982 410

dir-informatica.com dir@dir-informatica.net PARTNERS ALACANT · MADRID · VALÈNCIA DIR-Informatica DIR_Informatica DIR Informatica

RECEPTARI

GREMIPA
GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA



TRADICIÓ ARTESANA · TRADICIÓ ARTESANA ·

Dona-li **VIDA** *al pa!*

entrepans

EDICIÓ **2026**



INSPIRA'T

Amb algunes receptes dels **MILLORS BARS**

Descarrega't el receptari **aquí**!



Amb el suport de:

ARTESANIA ALIMENTÀRIA

Generalitat de Catalunya

Barcelona

NewsEmpresa

*

La Beca d'Excel·lència Moretó impulsa el talent i el relleu generacional de la fleca artesana

Fills de Moretó finança íntegrament una plaça de la 8a edició del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència de la Baking School Barcelona Sabadell, una iniciativa que reforça el compromís de la farinera amb la formació i el futur de l'ofici.

Aquest mes d'octubre arrenca una nova edició del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència de l'Escola de Fleca Andreu Llargués – Baking School Barcelona Sabadell. Enguany, el programa incorpora una novetat destacada: la primera Beca d'Excel·lència Moretó, impulsada per Fills de Moretó per facilitar l'accés a una formació avançada i contribuir al desenvolupament del talent professional del sector.

La convocatòria, que va tancar el termini de presentació de candidatures el passat 15 de setembre, cobreix el 100% del cost del màster, incloent-hi la matrícula i les despeses de preinscripció, amb una dotació total de 6.080 euros assumida íntegrament per Fills de Moretó.

La iniciativa neix amb la voluntat de donar suport a professionals que vulguin continuar creixent dins l'ofici i, alhora, contribuir a un dels grans reptes que afronta actualment la fleca artesana: el relleu generacional i la formació de nous professionals altament qualificats.

"La fleca artesana necessita professionals cada vegada més preparats, capaços de dominar la tècnica sense perdre l'essència de l'ofici. Amb la Beca d'Excel·lència Moretó volem contribuir de manera real al desenvolupament del talent i al relleu generacional del sector", destaca Martí Moretó.

Un cop finalitzat el període de presentació de candidatures, un Comitè d'Avaluació format per representants de la Baking School, l'equip tècnic del màster i Fills de Moretó és l'encarregat de valorar els perfils presentats.

Una aposta per l'excel·lència professional

La beca s'adreça a antics alumnes de la Baking School Barcelona Sabadell amb experiència professional en el sector i que hagin completat anteriorment alguna formació a l'escola, ja sigui mitjançant certificats professionals, cursos de formació contínua o master class.



La persona seleccionada podrà cursar la 8a edició del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, que s'inicia el 19 d'octubre de 2026 i s'allargarà fins al 16 de juliol de 2027.

El programa compta amb 220 hores presencials, distribuïdes en una setmana de formació al mes, i està dirigit a professionals de la fleca, la pastisseria i la restauració gastronòmica que busquen aprofundir en les tècniques d'elaboració, el coneixement de les matèries primeres i els processos vinculats a una fleca artesana d'alta qualitat.

Amb aquesta iniciativa, Fills de Moretó reforça una trajectòria històricament vinculada al món de la farina i la panificació i consolida la seva aposta per la professionalització, la innovació i la transmissió de coneixement.

La creació de la Beca d'Excel·lència Moretó també posa en valor el paper de la Baking School Barcelona Sabadell com a centre de referència en la formació especialitzada de flequers i pastissers i enforteix la col·laboració entre l'escola i la farinera amb un objectiu compartit: continuar impulsant el futur i l'excel·lència de la fleca artesana.

El conductor d'un patinet sense assegurança, en cas d'accident tindrà que fer front al pagament dels danys causats

Des del febrer d'aquest any, els patinets elèctrics i la resta de Vehicles de Mobilitat Personal (VMP) han de disposar d'una assegurança de responsabilitat civil i estar registrats per poder circular legalment a Espanya.

Circular sense assegurança o sense registrar el vehicle pot comportar multes, la immobilització del patinet i, en cas d'accident, que el conductor hagi d'assumir personalment els danys ocasionats.

Si el conductor és menor d'edat, els pares, tutors o representants legals són els responsables de contractar l'assegurança. Si no n'hi ha, també hauran de respondre econòmicament pels danys causats.

Els vianants atropellats per un patinet tenen dret a ser indemnitzats pels danys personals i materials. La reclamació es dirigeix a l'asseguradora del vehicle o, si no té assegurança, directament contra el responsable o, en alguns casos, al Consorci de Compensació d'Assegurances.

Un ús inadequat del patinet, com ara circular per zones prohibides, portar passatgers o conduir de manera negligent, pot comportar sancions, responsabilitat civil i afectar la determinació de la responsabilitat en cas d'accident.

En cas d'accident, és important recollir les dades del conductor, identificar testimonis, fer fotografies o vídeos i, si cal, demanar la intervenció de la policia per facilitar una futura reclamació.



Recomanacions en cas d'incendi forestal

Els grans incendis forestals, com els registrats recentment a Espanya, evidencien la importància de saber com actuar davant d'una emergència. La mesura més important és seguir sempre les indicacions dels serveis d'emergència, ja que són els professionals qui disposen d'informació actualitzada sobre l'evolució del foc.

No es te que improvisar, com ara utilitzar rutes alternatives, tornar a casa sense autorització o accedir a les zones afectades, perquè aquestes actuacions poden incrementar el risc i dificultar la feina dels equips d'extinció.

La importància de la prevenció: conèixer els plans d'emergència municipals, identificar les vies d'evacuació, mantenir nets els accessos als habitatges i reduir la vegetació i els materials combustibles al voltant de les cases.

Davant d'un incendi forestal, aquestes serien les recomanacions:

- Avisar immediatament el 112.
- Seguir les instruccions de les autoritats, tant si ordenen evacuar com si indiquen el confinament.
- Utilitzar únicament les rutes d'evacuació oficials.
- Informar-se a través dels canals oficials.
- Si el foc sorprèn a l'aire lliure, allunyar-se en direcció contrària a l'avanç de les flames i del fum, buscant zones amb poca vegetació.
- Si s'ordena l'evacuació d'un habitatge, tallar els subministraments de llum i gas, endur-se només la documentació, la medicació i els objectes imprescindibles, i abandonar la zona seguint les indicacions dels equips d'emergència.

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

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

L'índex de Hagberg: la xifra que anticipa el comportament de la farina

La collita de 2026 ja és aquí, i és un bon moment per parlar de l'Índex de Hagberg, també conegut com a falling number o índex de caiguda. Ideat als anys seixanta per Sven Hagberg i Harald Perten, s'ha convertit en un dels controls de qualitat més universals del sector cerealista perquè permet preveure bona part del comportament de la massa al forn abans fins i tot d'amassar.



Què mesura i per què importa

L'índex és una mesura indirecta de l'activitat de l'alfa-amilasa, l'enzim que degrada el midó en sucres més senzills. Aquesta activitat es dispara quan el gra ha començat a germinar al camp abans de la collita —el temut sprouting—, un fenomen habitual quan plou i hi ha humitat elevada en el moment de la sega. Dit d'una altra manera: un gra sa té poca alfa-amilasa, mentre que un gra que ha començat a brotar en té molta. Com que aquest enzim condiciona directament la fermentació, el volum, la textura de la molla i el color de la crosta, conèixer-ne el nivell és essencial per anticipar com respondrà la farina.

Com es determina

Es prepara una suspensió de 7 g de farina (o de gra mòlt) amb 25 ml d'aigua dins d'un tub, que s'introdueix en un bany d'aigua a 95ºC. En escalfar-se, el midó gelatinitza i forma una pasta viscosa; un agitador la remena durant 60 segons i tot seguit es deixa caure lliurement a través d'ella. El temps total en segons —els 60 segons d'agitació més el que triga l'agitador a baixar— és l'índex de Hagberg. A més alfa-amilasa, més degradat queda el midó, més fluida és la pasta i més ràpid cau l'agitador. Així, un índex alt (per sobre de 300 s) indica poca activitat enzimàtica i gra sa, mentre que un índex baix (per sota de 200 s) delata molta activitat enzimàtica i un possible inici de germinació.

L'assaig està normalitzat (ICC Standard Nº 107/1), cosa que garanteix la comparabilitat entre laboratoris. Convé recordar, això sí, que com que el mètode depèn de l'aigua en ebullició, l'altitud n'afecta el resultat i cal aplicar-hi la correcció corresponent.

Com llegir-lo a la fleca

Cada extrem porta els seus problemes. Un índex massa baix, amb excés d'alfa-amilasa, dona masses enganxoses i difícils de treballar, molles humides i gomoses, crostes fosques per l'excés de sucres i pans que poden col·lapsar; és un maldecap típic dels anys de collita plujosa. Un índex massa alt, en canvi, indica una farina amb poc substrat per alimentar la fermentació, i sol traduir-se en pans de menys volum, molla seca, crosta pàl·lida i alveolatura pobra; en aquest cas la correcció acostuma a passar per afegir-hi amilases. Per a la panificació clàssica, molts flequers busquen un rang de compromís, sovint al voltant dels 250–300 segons, tot i que l'òptim depèn del tipus de pa i del procés.

Un paràmetre que no és lineal

Aquí hi ha un matís que sovint es passa per alt i que té conseqüències pràctiques importants: l'índex de Hagberg no és lineal i, per tant, no es pot promitjar. Per barrejar partides correctament cal passar pel número de liqüefacció (NL), que sí que és additiu:

$$NL = \frac{6000}{(IH - 50)}$$

on IH és l'índex de Hagberg en segons. El procediment consisteix a convertir l'índex de cada partida al seu NL, fer-ne la mitjana ponderada segons el percentatge de cadascuna a la mescla i tornar a convertir el resultat amb la fórmula inversa, IH = 50 + 6000 / NL. Per exemple una farina de 400 s barrejada a parts iguals amb una de 120 s no dona 260 s, sinó uns 167 segons.

En definitiva, l'índex de Hagberg és una brúixola imprescindible per al flequer i el moliner: un sol número que, ben llegit i mai promitjat a la lleugera, estalvia més d'una sorpresa desagradable a la pastera i al forn.

Martí Moretó
Tècnic en Molineria per la Swiss School of Milling

* Empanades de tonyina i d'espinacs amb beixamel i parmesà



Mari Cruz Baron
Empanades

Una massa versàtil i saborosa, perfecta per preparar empanades al forn o fregides amb farcits per a tots els gustos.

Ingredients de la massa

1000 g de farina panificable
200 g de llet freda
200 g d'aigua freda
200 g d'oli de gira-sol
20 g de sal
10 g d'impulsor

Observacions:
Aquesta massa també ens permet fer les empanades fregides.

Elaboració

1. Pastar tots els ingredients junts fins a aconseguir una massa fina i elàstica.
2. Posar la massa en un recipient i tapar-la.
3. Deixar reposar a la nevera uns 30 minuts aproximadament.
4. Dividir en peces de 50 g (o del pes desitjat) i bolejar.
5. Deixar reposar 20 minuts.
6. Estirar amb un corró.
7. Posar al centre el farcit desitjat.
8. Pintar les vores amb aigua i tancar fent un repulgue.
9. Pintar amb ou i coure al forn.
10. Forn: 180-190 ºC
11. Temps: 25 minuts aproximadament.











Una massa, mil farcits

Base de sofregit de tonyina

Ingredients:

- Ceba tallada en macedònia
- Pebrot vermell tallat en macedònia
- Pebrot verd tallat en macedònia
- Tomàquet fregit
- Sal, pebre, pebre vermell dolç i oli d'oliva

Elaboració:

1. Sofregir amb oli d'oliva la ceba juntament amb el pebrot vermell i el verd.
2. Afegir l'all i el julivert picats. Afegir el tomàquet fregit i les espècies i barrejar. Assaonar al gust.
3. Escórrer l'oli sobrant del sofregit i reservar-lo per a l'elaboració de la massa d'empanada.
4. En aquest punt només cal afegir l'ingredient principal al sofregit i barrejar. Deixar refredar abans d'utilitzar-lo.
5. Barrejar el sofregit amb la tonyina i l'ou dur.

Base de sofregit d'espinacs i beixamel

Ingredients

- Beixamel
- Espinacs
- Ceba
- Pinyons
- Panses
- Parmesà ratllat

Elaboració:

1. Escalfar la llet amb la sal, el pebre i la nou moscada.
2. A part, posar la mantega en un recipient al foc i, quan es desfaci, afegir-hi la farina i coure-la.
3. Afegir la llet bullent i barrejar enèrgicament perquè no es formin grumolls.
4. Posar al foc i remenar constantment fins que comenci a bullir i espesseixi. Posar en un recipient i tapar a pell. Deixar refredar abans d'utilitzar-la.
5. Posar la ceba en un recipient al foc i sofregir-la amb oli d'oliva. Afegir els pinyons i les panses i sofregir fins que quedin daurats.
6. Afegir els espinacs i saltar-los.
7. Finalment, afegir la beixamel i el formatge parmesà i barrejar.
8. Deixar refredar abans d'utilitzar.

Espai patrocinat:

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











Pa del país amb formatge de cabra i nabius*



Roger Vilardosa
Pa del Mondial du Pain 2025

Ingredients massa

2.176 g de farina Florence Aurora
1.347 g d'aigua d'arrencada
47 g de sal
12 g de llevat fresc
320 g d'aigua de bassinage
282 g de formatge de cabra a daus
282 g de nabius secs
Herbes provençals al gust

Ingredients massa

Incorporar a la pastadora tots els ingredients excepte els nabius, el formatge de cabra i l'aigua de bassinage. Pastar durant 3 minuts a primera velocitat i 5-6 minuts a segona velocitat, incorporant a poc a poc l'aigua de bassinage.

Quan la massa arribi aproximadament al 90 % del pastat, afegir el formatge de cabra, els nabius secs i les herbes provençals. Barrejar suaument fins que quedin ben repartits per tota la massa.

Deixar fermentar la massa en fred, a 4 °C, durant 15-20 hores.

Ingredients cobertura de tigre

314 g de farina d'arròs
8 g de sal
39 g de sucre en gra
63 g d'oli d'oliva
275 g d'aigua
47 g de llevat fresc
5 g de cúrcuma molta

Elaboració de la cobertura

Barrejar tots els ingredients excepte la farina d'arròs fins a obtenir una mescla homogènia. Incorporar-hi la farina d'arròs i tornar a barrejar fins que quedi completament integrada.

Deixar fermentar durant 30 minuts abans d'utilitzar-la.

Espai patrocinat:

FARINERA ALBAREDA MANRESA

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



Pas a pas

1.



Dividir la massa en peces de 400 g i fer un preformat en bola. Deixar reposar les peces durant 25 minuts. Formar les peces en format bâtard i col·locar-les sobre tela i fusta per fer la fermentació final.

2.



3.



Preparar la cobertura.

4.



Fermentar durant aproximadament 1 hora i 10 minuts a 24 °C.

5.



Disposar les peces als motlles en forma de mitja lluna.

6.



Amb l'ajuda d'una màniga pastissera amb broquet pla, cobrir tota la superfície amb la cobertura tigre, preparada prèviament.

7.



8.



Coure durant 25 minuts, amb una cocció descendent d'aproximadament 10 °C, començant a 220 °C de sola i 230 °C de sostre. Passat aquest temps, desemmotllar les peces, obrir el tir i acabar la cocció durant 10 minuts més.

Maquinària professional

PER A FLECA I PASTISSERIA

TOT SOBRE MAQUINÀRIA DISPAN

TOT SOBRE MANTENIMENT DISPAN CARE

¿Per què triar Dispan?

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

Descobreix el nostre servei de manteniment preventiu DISPAN CARE



DISPAN EQUIPAMENT PER A FLECA I PASTISSERIA

UTILLATGE · MAQUINÀRIA · PACKAGING

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

DISPAN.ES
DISPAN.FB
DISPANES

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 brioixeria, 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 SABADELL

Obrador de pa i botiga, totalment equipat i en ple funcionament. Bona ubicació.

Sra. Maria José
691 095 265

ES TRASPASSA A OSONA

Obrador tot equipat en ple funcionament i vàries botigues.

Departament de Secretaria
93 487 18 18

ES VEN AL SEGRIÀ

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

Sra. Montse
690 600 009

ES VEN A VILANOVA I LA GELTRÚ

Despatx de pa 45m2.

Sr. Aureli
616 435 128

ES 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

kripton

- 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. Automóbils, vehicles comercials, motocicleta, etc. Decessos.
- Comunitat de propietaris, edificis.
- Assesorament fiscal.
- Confecció de comptabilitats.
- Presentació oficial de liquidacions mensuals, trimestrals i anuals.
- Estudis de rendibilitat i optimització de costos.

DIR INFORMATICA masterpan ERP

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

SOLRED

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

Sabadell

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

IS EVO
INTEGRAL SOCIETY EVO

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

Guia de proveïdors

Especialitats sense sucre

Emulfit Ibérica, S.L.
Especialidades sin azúcar y bajas en calorías

C/Copérnico nº40 nave 4
08784, Piera (Barcelona)
932 191 851
emulfit@emulfit.com
www.emulfit.es
www.dayelet.com

Farineres

Comerç i indústries Albareda, S.A.
Farina convencional i farina ecològica

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

Farinera Coromina
Agri-Energia, SA

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

Minoterie Suire

Le Feuillou,
44190 Boussay, Francia
938 862 744
contact@minoterie-suire.fr
www.minoterie-suire.com/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 Verdaguer
Manlleu (Barcelona)
938 507 753
saus@amasadorassaus.com
www.amasadorsasaus.com

Bongard Iberia, S.A.

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

Cibernética para la panificación, S.L
Fabriquem: Divisores, càmeres de repòs, formadores.... Maquinària de Panaderia amb la millor qualitat i servei

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

Colip España, S.L.

Rambla Catalunya nº 66 5D
08007, Manlleu (Barcelona)
934 559 636
colip@colip.es
www.colip.com

Dispan

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

Eurofours Ibérica, S.A
Forns, armaris i càmeres de fermentació controlada i ultracongeladors.

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

Frigual
Fabricació de Cambres de fermentació, neveres i 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 pasttisseria, carregadors, fermentació i congelació

C/Jonqueres, s/n.
Pol. Ind. Molí 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 Fleques i Pastisseries

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

Millorants i mixes

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

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

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

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

Productes congelats

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

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

Productes làctics

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

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

Roba de treball

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

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

Utensilis

Dubosa del Vallés
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 Forners, Pastissers, Xocolaters i Geladers. Maquinaria: Pistoles de Gelatina, Ou i Xocolata. Temperadores-Banyadores de Xocolata SELMI, S.R.L.

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

Xocolates

Barry Callebaut Ibérica

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

Si vols formar part de la Guia de Proveïdors escriu-nos a: c.gil@gremipa.com
Catalina Gil

MIRA TOCA OLORA ESCOLTA TASTA



EL BON PA ES GAUDEIX AMB ELS 5 SENTITS

GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Amb el suport de:

Generalitat de Catalunya

Barcelona

publitesa.es