

Por un año nuevo
lleno de esperanza e ilusiones
para nuestro sector

Felices Reyes!



SOMOS LA MEJOR ASESORIA DEL MUNDO DEL PAN

EL GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA ESTÁ CON VOSOTROS TODO EL AÑO.



PANADER@ TRABAJAMOS PARA TI Y TU NEGOCIO

*SOMOS UN EQUIPO
DE PROFESIONALES
ABOGADOS, ECONOMISTAS,
GRADUADOS SOCIALES
Y GESTORES DEDICADOS
AL ASESORAMIENTO
JURÍDICO, FISCAL, CONTABLE
Y ADMINISTRATIVO De
EMPRESAS Y PARTICULARES
ESPECIALIZADOS EN EL SECTOR
DE LA PANADERÍA*

**Si no estás agemiado,
agremiate y tendrás
muchas ventajas**

Entra en nuestra web
www.gremipabcn.com



“Nosaltres som partidaris –ho hem dit sempre- de mirar el futur amb esperança i optimisme. No amb una esperança i un optimisme buits de contingut, sinó plens de treball, d’esforç i perseverança.”

Quan redactem aquestes línies falten pocs dies perquè acabi l’any 2023 i quan les rebreu hauran passat uns dies de l’any 2024.

L’escrivim, doncs, en el moment que els mitjans de comunicació fan els resums de les notícies més importants de l’any i ens donen les pautes del que creuen que serà el pròxim.

Nosaltres som partidaris –ho hem dit sempre- de mirar el futur amb esperança i optimisme. No amb una esperança i un optimisme buits de contingut, sinó plens de treball, d’esforç i perseverança. Sabem que progressar no és fàcil, que hem de lluitar per aconseguir-ho. L’actitud sempre ha de ser la mateixa perquè som empresaris i emprenedors.

Hi ha algunes notícies econòmiques descoratjadores. No s’entén per què el govern central pujarà l’IVA d’un 5% a un 10% . I, el gas, un 21% a partir del març. La pujada d’impostos suposa la reducció de la capacitat adquisitiva dels ciutadans i té com a conseqüència la reducció del consum, que és el motor que fa funcionar l’economia de mercat.

Sovint pujar els impostos, quan la societat no pot assumir-los, no té com a conseqüència recaptar més, sinó recaptar menys i, per tant, les administracions i els serveis públics també ho acaben patint. Ja sabem que s’ha de pagar impostos per mantenir les administracions i els serveis públics, però han de ser els estrictament necessaris i els que la ciutadania pot assumir en cada moment per tal de no frenar el progrés econòmic i social.

Esperem que el govern s’ho repensi i, si no aconsegueix les fites que esperava, rectifiqui.

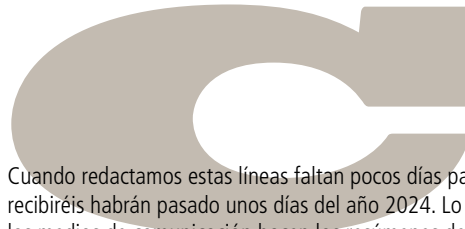
Per una altra banda, segons diuen els experts, la inflació durant el 2024 serà inferior al 2%. Això és una notícia esplèndida: la inflació és un càncer per l’economia que en els darrers hem patit força i que, fora de les nostres fronteres, ha provocat alts i baixos socials i polítics de primera magnitud. Venim d’una taxa d’inflació d’un 8,39% l’any 2022 i d’un 4% aquest 2023. Sembla doncs que, en aquest àmbit, progressem adequadament.

Lògicament, l’any 2024 ens durà tota una sèrie de situacions que no són previsible ara mateix. No sé què ho fa, però sembla que les societats occidentals s’hagin tornat pessimistes i pensin, per exemple, que l’imprevisible ha de ser dolent. També pot ser bo. Moltes vegades ha estat bo. Podem pensar en els descobriments o avanços que milloren la nostra vida i no paren de produir-se.

En tot cas, amb les eines que tinguem, amb els vents que bufin, ens n’haurem de sortir i ens en sortirem. Abocant-hi feina i talent, tradició i innovació. Sabeu que teniu al Gremi al vostre costat pel que calgui. Que tingueu un esplèndid 2024!



“Nosotros somos partidarios –lo hemos dicho siempre- de mirar al futuro con esperanza y optimismo. No con una esperanza y un optimismo vacíos de contenido, sino plenos de trabajo, de esfuerzo y perseverancia”



Cuando redactamos estas líneas faltan pocos días para que acabe en 2023 y cuando las recibiréis habrán pasado unos días del año 2024. Lo escribimos, pues, en el momento que los medios de comunicación hacen los resúmenes de las noticias más importantes del año y nos dan las pautas del que creen que será el próximo.

Nosotros somos partidarios –lo hemos dicho siempre- de mirar el futuro con esperanza y optimismo. No con una esperanza y un optimismo vacíos de contenido, sino plenos de trabajo, de esfuerzo y perseverancia. Sabemos que progresar no es fácil, que tenemos que luchar para conseguirlo. La actitud siempre tiene que ser la misma porque somos empresarios y emprendedores.

Hay algunas noticias económicas desalentadoras. No se entiende por qué el gobierno central subirá el IVA de un 5% a un 10% . Y, el gas, un 21% a partir de marzo. La subida de impuestos supone la reducción de la capacidad adquisitiva de los ciudadanos y tiene como consecuencia la reducción del consumo, que es el motor que hace funcionar la economía de mercado. A menudo subir los impuestos, cuando la sociedad no puede asumirlo, no tiene como consecuencia recaudar más, sino recaudar menos y, por lo tanto, las administraciones y los servicios públicos también lo acaban sufriendo.

Ya sabemos que hay que pagar impuestos para mantener las administraciones y los servicios públicos, pero tienen que ser los estrictamente necesarios y los que la ciudadanía puede asumir en cada momento para no frenar el progreso económico y social. Esperamos que el gobierno se lo repiense y, si no consigue los hitos que esperaba, rectifique.

Por otro lado, según dicen los expertos, la inflación durante el 2024 será inferior al 2%. Esto es una noticia espléndida: la inflación es un cáncer por la economía que en los últimos hemos sufrido fuerza y que, fuera de nuestras fronteras, ha provocado altibajos sociales y políticos de primera magnitud. Venimos de una tasa de inflación de un 8,39% en 2022 y de un 4% este 2023. Parece pues que, en este ámbito, progresamos adecuadamente.

Lógicamente, 2024 nos llevará toda una serie de situaciones que no son previsibles ahora mismo. Parece que las sociedades occidentales se hayan vuelto pesimistas y piensen, por ejemplo, que lo imprevisible tiene que ser malo. También puede ser bueno. Muchas veces ha sido bueno. Podemos pensar en los descubrimientos o avances que mejoran nuestra vida y no paran de producirse.

En todo caso, con las herramientas que tengamos, con los vientos que soplen, tendremos que salir y saldremos. Con trabajo y talento, tradición e innovación. Sabéis que tenéis al Gremio de vuestro lado para lo que haga falta. Que tengáis un espléndido 2024!



Jaume Bertran Garriga
President del Gremi de Flequers de Barcelona

“Poca cosa podemos hacer en la política, pero, como panadero creo que el sentido de colectivo es muy importante, y que la unión, la defensa de los intereses comunes del sector tiene que darnos la fuerza y visibilidad suficiente para encarar el futuro.”

2024, ya lo tenemos aquí.

La llegada de un año nuevo nos lleva la famosa “cuesta de enero”, la de toda la vida. Después de las fiestas donde la alegría de Nadal puerta al consumo, los pagos llegan y los bolsillos se hacen pequeñas.

Este año, la sequía llevará medidas para controlar el derroche del agua, bien fundamental por la supervivencia de los seres vivos.

Los presupuestos de la Generalitat se prorrogan porque no se ponen de acuerdo entre ellos, pero no para conseguir los mejores presupuestos, sino para conseguir los mejores cambios de cromos. El otro día sentí que el colectivo de invidentes se queja del c/ Consejo de Ciento porque ellos, tampoco, pueden circular por la calle de peatones porque se han olvidado de colocar las baldosas que los sirven de guías de señalización. Qué triste todo ello. Guerras, treguas puntuales, monarquías luchando por su continuidad, campos de fútbol sin socios llenos de turistas, un Alcalde, el de Barcelona, silencioso, y los que antes estaban Juntos ahora están separados, y muy separados.

Hay temas que no se pueden tomar en broma. Hay temas suficientes importantes para dedicar tiempos de reflexión. Donde vayamos? Ninguno donde nos gustaría ir? Podemos ir donde nos gustaría?

Poca cosa podemos hacer en la política, pero, como panadero creo que el sentido de colectivo es muy importante, y que la unión, la defensa de los intereses comunes del sector tiene que darnos la fuerza y visibilidad suficiente para encarar el futuro.

El Gremio es la casa del empresario panadero. Los panaderos que forman parte tenemos que hacer piña y esta unión será nuestra fuerza.

Con los mejores deseos por este Nuevo Año, quedamos a vuestra disposición.

Con fuerza encararemos el futuro.

IV EDICIÓ DEL MILLOR
TORTELL DE REIS
DE CATALUNYA 2023



UN AÑO MÁS, YA TENEMOS LOS MEJORES "TORTELLS DE REIS DE CATALUNYA", EN LAS CATEGORÍAS CLÁSICO Y CREATIVO.



GANADORA CATEGORIA CLÁSICO
Mónica Gregori de l'Obrador dels 15 de Barcelona

Ha presentado un roscón clásico con una masa de bollo y mazapán de gran nivel, así como una decoración clásica como marcaban las bases del concurso.



GANADOR CATEGORIA CREATIVO
Eric Ortuño de pastisseria L'Atelier de Barcelona.

Ha presentado lo roscottone Gold, con una masa de panettone, con una mezcla de ginger/caramelo y cremoso de dulce y unas láminas de oro que lo coronaban.



El pasado 13 de diciembre tuvo lugar en Barcelona la cuarta edición de este concurso, que este año ha introducido la categoría del "Roscón " creativo.

El concurso, como ya es habitual, ha sido organizado por la Obra Social Ernest Verdaguer de la plataforma Panàtics.

Y, como en años anteriores, el concurso se ha celebrado en el hall de la Estación del Norte de Barcelona. La gran sala, decorada con unos centros navideños cedidos por el Gremio de Floristas de Barcelona tenía un aspecto imponente.

Hemos contado con la presencia de Sor Lucía Caram, como ya es tradición, que es la madrina de este concurso y que no ha perdido detalle de cada uno de los productos presentados.

Más de 50 panader@s y pasteler@s de toda Cataluña han traído sus "roscones".

Uno para que el jurado haga sus valoraciones y otras para librarlos a diferentes entidades de ayuda social.



Este año a causa de la gran participación y a la haber dos categorías, se han necesitado cinco jurados , 2 para el roscón clásico, dos para el creativo y uno para escuelas.

Todos los componentes del jurado son profesionales del sector del horno y de la pastelería.

El Jurado ha destacado el alto nivel de profesionalidad y calidad de los productos presentados.

Entre otros aspectos, el jurado ha hecho las catas de los roscones valorando los siguientes puntos:

Peso, Aspecto exterior, Decoración, Estructura y calidad del bollo, Calidad del mazapán en el clásico ,Calidad del relleno en el creativo, Aroma, Sabor, y Estructura en boca.

En el Roscón creativo también se ha puntuado la calidad de la demasuada, creatividad en la decoración y la originalidad de los ingredientes.

JOSE LLOPART

Buenos Reyes
Mejor Año Nuevo



93 652 12 34

Avenida Marina, 6-8 - Polígono Industrial Les Salines
08830 Sant Boi de Llobregat (Barcelona)

www.josellopart.com





Los ganadores han sido:

CATEGORÍA CLÁSICO

GANADOR : Mónica Gregori de l'Obrador dels 15 de Barcelona

Ha presentado un tortell clàssic con una masa de brioche y mazapán de gran nivel, así como una decoración clásica como marcaban las bases del concurso.

FINALISTAS : Albert Sánchez de la Patisserie Joan del Papiol y San Feliu, Gerard Gil de Forn Gil de Barcelona y Julio Solanes de Patisserie Tarraconense.

CATEGORÍA CREATIVO

GANADOR: Eric Ortuño de pastelería L'Atelier de Barcelona.

Ha presentado el roscottone Gold, con una masa de panettone, con una mezcla de ginger/caramel y cremoso de dulce y unas láminas de oro que lo coronaban.

FINALISTAS: Eva Gil de forn Gil de Barcelona, Blas Cantero de Panacea Obrador, La Floreta de Palafoxs, y Gerard Griño de Cal Tullet de l'Espuga de Francolí.

CATEGORÍA ESCUELAS (TORTELL CLÁSICO)

GANADORA: Claudia Guas del Institut d'Aliments de Barcelona

Tú pones el arte.



POMATI T10
Atemperadora



POMATI T5
Atemperadora



JEROS 9110
Sistema de lavado

Nosotros la tecnología.

Desde 1963 Sermont ofrece al artesano una gama completa de maquinaria de primeras marcas mundiales. Todo lo que tu obrador puede necesitar, contando con el asesoramiento experto y personalizado de nuestro equipo comercial y del servicio técnico que te ayudarán a dimensionar y optimizar tu obrador, para que pueda rendir a su máxima capacidad. Tecnología, fiabilidad, y máxima calidad al servicio de tu artesanía.



POMATI®
TECNOLOGIA NEL CIOCCOLATO



Agradecemos a todas las empresas patrocinadoras, que con su ayuda hacen posible este evento.

Debic, José Llopart, De Bonet, Farinera Coromina, Esther Langa, Novau Grup, Ylla, Pelayo, sermont, Bon Llevat, Climart, Bongard, Koma, Dir informática y Frigual .

Y como que la segunda finalidad de este concurso era la parte solidaria, más de 100 "tortells" se han repartido entre la Fundación del Convento de Santa Clara de Manresa, y Hospital de Campaña de la Iglesia de Santa Anna.

Acabado el acto, todos los asistentes han podido degustar los Tortells acompañados de una copa de cava, en un ambiente cordial y de camaradería como ya es habitual.





Ganadora CATEGORIA ESCUELAS
Claudia Guas del Institut d'Aliments de Barcelona



PATROCINADOR PRINCIPAL

Debic®

IV EDICIÓ DEL MILLOR
**TORTELL
DE REIS**
DE CATALUNYA 2023

Clàssic i Creatiu

Debic®

FINALISTAS CATEGORIA CLÀSSIC

Un agradecimiento a todas las empresas patrocinadoras,
que con su ayuda hacen posible este acontecimiento.



IV EDICIÓ DEL MILLOR
**TORTELL
DE REIS**
DE CATALUNYA 2023

Classic i Creatiu

PATROCINADOR PRINCIPAL



PATROCINADORS

DBONET

JOSE

Bon
Plasat

KOMA

ESTHER LANGA

CLIMART

iS'
sermont

Bon
Plasat

Pe

no

no

FINALISTAS CATEGORIA CREATIU



TORTELL GANADOR

Tortell clàssic con una masa de brioche y mazapán de gran nivel, así como una decoración clásica como marcaban las bases del concurso.



TORTELL GANADOR

Roscottone Gold, con una masa de panettone, con una mezcla de ginger/caramel y cremoso de dulce y unas láminas de oro que lo coronaban

Distribuidors de la maquinària més capdavantera per a un obrador actual

Ramalhos

**Tekno
Stamap**

Technology boosting creativity



IRINOX

frigual

Contacta'ns



frigual@frigual.com



937 310 804

Unos "tortells" muy creativos



de sabores muy especiales



Reflexiones

Hemos dejado atrás en 2023, un año con muchas dificultades, a pesar de todo, me gustaría hacer algunas reflexiones de cara este nuevo año:

En primer lugar, deseamos una buena entrada de año y que todos tengamos la fuerza para cumplir nuestros objetivos tan profesionales como personales.

Después de ocho años como presidente, el gremio ha continuado con una línea parecida a la que ya tenía, no obstante hemos avanzado en aquellos temas que más nos preocupan para daros un mejor servicio.

El gremio ha abierto la participación de todos los agremiados, semanalmente hacemos una junta para tratar los temas del día a día en que estáis todos invitados.

La asistencia a las juntas es muy importante. Poder reunirnos con esta frecuencia nos ayuda a ser más participativos, compartir los mismos problemas que casi todos tenemos en nuestros negocios y sobre todo potenciar el sentimiento de corporativismo

El gremio está evolucionando en positivo, porque este año introduciremos nuevas tecnologías informáticas en los departamentos fiscal, laboral y contable.

El gremio y los miembros de la junta estamos presentes y apoyamos todas las actividades externas que se hacen en el mundo del pan, como concursos, acontecimientos, actos, ferias, ... para transmitir al público la cultura del buen pan.

También considero necesario impulsar el valor artesanal de las panaderías, modernizando el concepto de la panadería clásica como un elemento fundamental, pero incorporando la parte empresarial de los negocios.

Insisto que la formación empresarial es básica. Pensad que una de las partes más importantes del negocio son nuestros trabajadores, como tratarlos, como transmitir la idea de negocio, como planificar el trabajo en función de las previsiones, en definitiva como trabajar y formar un buen equipo.

La base de la panadería actual tiene dos patas fundamentales, ser un buen maestro artesano y ser un buen empresario.

Y para acabar os recuerdo que necesitamos vuestra participación y opinión de todos aquellos temas que os interesan para ir mejorando constantemente, así haremos que el balance de este año sea positivo.

Jaume Bertran, presidente Gremi Flequers de Barcelona



“Coffee, Bakery & Pastry”, un nuevo espacio en Alimentaria & Hostelco

Alimentaria & Hostelco, que tendrá lugar del 18 al 21 de marzo de 2024 en Fira de Barcelona, estrenará **“Coffee, Bakery & Pastry”**, un nuevo espacio dedicado a la pastelería, panadería y café. Un área que tiene como objetivo facilitar el encuentro entre profesionales de la distribución, el retail y el canal **“Horeca”**, fomentar el intercambio de conocimientos, difundir las tendencias emergentes en el mercado y promover la innovación y el **“networking”** a nivel nacional e internacional.

“Coffee, Bakery y Pastry” reunirá a marcas líderes de los tres sectores que exhibirán una completa oferta de productos, servicios, equipamiento, accesorios y tecnología. Asimismo, descubrirá tendencias y modelos de negocio a partir de mesas redondas, catas y demostraciones.

Centrándonos en tendencias, el nuevo espacio de **Alimentaria & Hostelco** reflejará la demanda creciente de alimentos más saludables, así como la preferencia por opciones con menos azúcar, grasa, gluten y carbohidratos, que incorporan frutas como endulzantes, y la vuelta a métodos de elaboración tradicionales con ingredientes ecológicos.



Las harinas de los artesanos
www.ylla1878.com



Calendario **DÍAS FESTIVOS** 2024

ENERO

dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

FEBRERO

dl	dt	dc	dj	dv	ds	d
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			

MARZO

dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ABRIL

dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

MAYO

dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

JUNIO

dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
				1	2	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

JULIO

dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

AGOSTO

dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

SEPTIEMBRE

dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

OCTUBRE

dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

NOVIEMBRE

dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

DICIEMBRE

dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

- 1 DE ENERO (LUNES) AÑO NUEVO**
- 6 DE ENERO (SÁBADO) REYES**
- 29 MARZO (VIERNES) VIERNES SANTO.**
- 1 DE ABRIL (LUNES) PASCUA FLORIDA.**
- 1 DE MAYO (MIÉRCOLES) FIESTA DEL TRABAJO.**
- 24 DE JUNIO (LUNES) SAN JUAN.**
- 15 DE AGOSTO (JUEVES) LA ASUNCIÓN.**
- 11 DE SEPTIEMBRE (LUNES) FIESTA NACIONAL DE CATALUÑA.**
- 12 DE OCTUBRE (SÁBADO) FIESTA NACIONAL DE ESPAÑA.**
- 1 DE NOVIEMBRE (VIERNES) TODOS LOS SANTOS.**
- 6 DE DICIEMBRE (VIERNES) DÍA DE LA CONSTITUCIÓN.**
- 8 DE DICIEMBRE (SÁBADO) LA INMACULADA.**
- 25 DE DICIEMBRE (MIÉRCOLES) NAVIDAD.**
- 26 DE DICIEMBRE (JUEVES) SAN ESTEVE.**

FESTIVOS LOCALES EN BARCELONA

- 20 MAYO LUNES DE PASCUA**
- 24 SEPTIEMBRE LA MERCÉ**

Continúan las reuniones on-line de nuestra junta

Añadiros a nuestras reuniones!



Nuestra Junta directiva sigue con sus reuniones, dos veces (martes) en el mes se realiza la junta con videoconferencia, a las 18:00 h donde estáis todos invitados.

Los que queráis añadiros a la reunión pedir información a Vicky Arroyo del Gremio y os explicará cómo podéis acceder.

Como siempre tratamos de los temas más actuales que afectan directamente a nuestro oficio y a nuestro sector. Poder uniros a nuestras reuniones y participar activamente.

Nos gusta saber las inquietudes, los problemas de nuestros agremiats y sobre todo sus expectativas.

EXITOSO PASO DE LA SELECCIÓN ESPAÑOLA DE PANADERÍA ARTESANA POR MEDITERRÁNEA GASTRÓNOMA



Gran éxito de la Selección Nacional de Panadería Artesana en Mediterránea Gastrónoma, (Valencia). Durante los días 12 y 13 de noviembre realizaron sendas demostraciones, una de ellas conjuntamente con el Club Richemont Italia, con una demo de algunas de las elaboraciones que presentaron durante su participación Campeonato Internacional Bread In The City celebrado en Rimini, en el que nuestro país se llevó el triunfo.

El domingo quedó reservado a los preparativos, para al día siguiente tener el máximo protagonismo dentro del espacio Pan de Verdad de la feria. Se vieron las buenas vibraciones entre los 'Espigas' y el Club Richemont Italia, que trabajaron de forma hermanada.

El director técnico de los Espigas, Jesús Sánchez, coordinó las labores de Daniel Flecha y Samuel Suárez, mientras que Santiago Mariel realizó en ese mismo obrador una interesante demo de panettone con 3 chocolates, y que fue una delicia para el numeroso público asistente.

La Selección estuvo apoyada por el Presidente de CEOPPAN, Eduardo Villar; y por la Directora de Proyectos, Sonia Rodríguez. Así mismo, Eduardo Villar, invitado por el Director de Gastronomía, Alejandro Roda, participó en el acto de inauguración de la misma que fue llevado a cabo por María José Catalá Verdet, Alcaldesa de Valencia, y por Nuria Montes de Diego, Consellera de Innovación, Industria, Comercio y Turismo de la Comunidad Valenciana.

Especialidades de las festividades 2024



Enero	06	Reis	Tortell de Reis
	17	Sant Antoni	Tortell de Sant Antoni

Febrero	08	Dijous grass	Botifarra d'ou
	14	Sant Valentí	Cors
	14	Dimecres de cendra	Coques de Lladons

Marrzo		Dimecres Quaresma	Coques de recapta
		Divendres Quaresma	Bunyols
	19	Sant Josep	Crema
	29	Divendres Sant	Bunyols

Abril	01	Dilluns de Pasqua	Mones - Colomba
	23	Sant Jordi	Pa de Sant Jordi

Mayo	11	Sant Ponç	Fruita confitada
	16	Sant Honorat	Festa patronal

Junio	24	Sant Joan	Coques
	29	Sant Pere	Coques

Julio	10	Sant Cristòfol	Volants
	25	Sant Jaume	Coques

Septiembre	11	Diada Catalunya	Pa de Sant Jordi
	24	La Mercè	Pa de Sant Jordi

Octubre	15	Santa Teresa	Torrades Santa Teresa
----------------	----	--------------	-----------------------

Noviembre	01	Tots Sants	Panellets
------------------	----	------------	-----------

Diciembre	01	Sant Eloi	Martell
	13	Santa Llúcia	Tisores
	25	Nadal	Panettone
	26	Sant Esteve	Torrans

Se trata de un pan pequeño, de color pálido, con la miga elástica y esponjosa hecho a base de masa madre y larga fermentación. La parte superior está atravesada por un surco longitudinal. Se suele decir que como mejor es la calidad de la harina y más cuidado se pone en la elaboración, más profundo es el corte.

Ingredientes:

(Con la mitad de la receta salen 9 unidades)

500 g de harina de fuerza (yo hice 250 g)
10 g sal (5 g)
250 g agua (125 g)
30 g mantequilla (15 g)
100 g Masa Madre o Prefermento
(yo puse 50 g)
5 g levadura (2,5 g)

Prefermento

100 g harina
60 g agua
0,2 g levadura



Proceso de elaboración

1. Hacer el prefermento la noche anterior. Unimos todos los ingredientes y dejamos reposar unas 12 horas.
2. Unimos todos los ingredientes. Después de unirlos lo amasamos enérgicamente unos 2'. Dejamos reposar 10'.
3. Volvemos a amasar 2'. Hacemos el plegado en pañuelo, es decir, puntas en el centro, le damos la vuelta y lo dejamos reposar de 10-20'.
4. Volvemos a plegar en pañuelo y lo dejamos reposar hasta que veamos que la masa ha crecido.
5. Con los nudillos aplastamos la masa y le damos forma rectangular. Plegamos en sobre en horizontal. Breve reposo tapado.
6. Con las manos estiramos un extremo y la masa adelgaza en el estiramiento y la ponemos sobre el centro del rectángulo y hacemos lo mismo con el otro lado.
7. Y ahora enrollamos la masa con tensión pasando por encima de estos extremos.
8. Cortamos en porciones iguales y ponemos sobre el algodón o trapo que usamos enharinado en filas presionadas por el trapo. Dejamos hasta doblar, pero tampoco que no se hinchen mucho.
9. Calentamos el horno antes de que doblen.
10. Ponemos los panes sobre la bandeja del horno y papel vegetal
11. Greñamos profundamente en medio una línea vertical.
12. No ponemos vapor. Horno a 230-250.º 10-12'



técnica



NUESTRA ESCUELA ES PIONERA EN FORMACIÓN

ELABORACIONES BÁSICAS DE PANADERIA - 1 (SUBVENCIONADO 100%)

Tony Valls

8/01/2024 al 19/01/2024

60 horas distribuidas en 6 horas cada sesión

08:30h a 14:30h

CAT | ESP



OPERACIONES BÁSICAS DE PASTERIA - 1 (SUBVENCIONADO 100%)

8/01/2024 al 23/01/2024

60 horas

15:30H A 20:30H

CAT | ESP

INICIACION A LA PASTERIA

Rafa Batalla

VER FORMACIÓN

13/01/2024 al 02/03/2024

40 horas

09:00h a 14:00h

CAT | ESP



INSCRIPCIONES ABIERTAS

INICIACION A LA PANADERIA

Ramon Batalla

13/01/2024 al 2/03/2024

40 HORAS

09:00H A 14:00H

CAT | ESP



CURSOS PROGRAMADOS HASTA ABRIL 2024



DEPENDIENTE/A DE PANADERIA Y ACABADO DE PRODUCTO EN OBRADOR

Jaume Benejam y Ramon Batalla

INSCRIPCIONES ABIERTAS

15/01/24 al 25/01/24

36 horas (9 sesiones de 4 horas)

9h a 13h

CAT | ESP



ELABORACIONES BÁSICAS DE BOLLERIA - 1 (SUBVENCIONADO)

18/01/2024 al 07/02/2024

60 horas distribuidas en 4 horas por sesión

INSCRIPCIONES ABIERTAS



ELABORACIONES BÁSICAS DE PANADERIA - 2 (SUBVENCIONADO 100%)

Tony Valls

VER FORMACIÓN

22/01/2024 al 2/02/2024

60 horas

08:30h a 14:30h

CAT | ESP



OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERIA - 2 (SUBVENCIONADO 100%)

Rafa Batalla

24/01/2024 al 8/02/2024

60 horas

15:30H A 20:30H

CAT | ESP



MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Jaume Benejam

25/01/2024

2 horas

09:00h a 11:00h o de
11:00h a 13:00h

CAT | ESP

VER FORMACIÓN

INSCRIPCIONES ABIERTAS



INSCRIPCIONES ABIERTAS



CURSO INTENSIVO DE PANADERIA ARTESANA

Tony Valls

05/02/2024 al
07/03/2024

192 horas 24
sesiones

07:00 h a 15:00
h

CAT | ESP

VER FORMACIÓN

VER FORMACIÓN

ELABORACIONES BÁSICAS DE BOLLERIA - 2 (SUBVENCIONADO 100%)

Ramon Batalla

06/02/2024 al
28/02/2024

60 horas
distribuidas en
4 horas cada
sesión

16:00h a 20:00h

CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS



INSCRIPCIONES ABIERTAS



INTENSIVO DE PASTERIA NIVEL 1

Rafa Batalla

09/02/2024 al
08/03/2024

80 HORAS - 20
SESIONES

15:30H A 19:30H

CAT | ESP

DEPENDIENTE/A PANADERIA Y ACABADO DE LOS PRODUCTOS (SUBVENCIONADO 100%)

Jaume Benejam y Ramon Batalla

📅 12/02/2024 al 01/03/2024

🕒 60 horas

🕒 09:00H A 13:00H

🌐 CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS



INSCRIPCIONES ABIERTAS



PIZZA ITALIANA – MAESTRO PIZZERO MICHELE INTRIERI

Michele Intrieri

📅 04/03/2024 al
08/03/2024

🕒 25 horas 5
sesiones de
lunes a viernes

🕒 15:30H A
20:30H

🌐 CAT | ESP

PIZZA ROMANA Y NAPOLITANA (MICHELE INTRIERI)

Michele Intrieri

VER FORMACIÓN

📅 5/03/2024 al
6/03/2024

🕒 8 HORAS

🕒 09:30H A
13:30H

🌐 CAT | ESP



INSCRIPCIONES ABIERTAS

INSCRIPCIONES ABIERTAS



LA FOCACCIA ITALIANA (MICHELE INTRIERI)

Michele Intrieri

📅 07/03/2024

🕒 4 horas de formación 100%
prácticas

🕒 09:30h a 13:30h

🌐 CAT | ESP

VER FORMACIÓN

ELABORACION DE CROISSANTS

Ramon Batalla

9/03/2024

1 SESION DE 4 HORAS

09:00h a 13:00h

CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS



ELABORACIONES DE HOJALDRE: ROSCON, PALMERAS Y MIL HOJAS

Rafa Batalla

9/03/2024 al 23/03/2024

12 HORAS

09:00H A 13:00H

CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS



TALLER: PAN DE ESPELTA CON MASA MADRE

Ramon Batalla

23/03/2024

1 SESION DE 4 HORAS

09:00H A 13:00H

CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS



TALLER ELABORACION DE BERLINAS (DONUTS)

Rafa Batalla

6/04/2024

1 SESION DE 4 HORAS

09:00H A 13:00H

CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS





Nuestra escuela está bien situada, en el centro de Barcelona, y muy bien comunicada con enlaces de transporte público de autobuses, metro y tren de cercanías.

**C. Pau Claris, 141 planta baja
Barcelona**



AVISO IMPORTANTE!

FORMACIÓN BONIFICADA

Todos nuestros cursos son bonificables total o parcialmente por las cuotas de la Seguridad Social, siempre que la empresa disponga de crédito suficiente y esté al corriente del pago de cuotas de la Seguridad Social.

Para poder tener acceso a una formación bonificada se tiene que estar en activo y dado de alta al régimen general de la Seguridad Social. Por lo tanto, las personas dadas de alta como autónomas o en paro, no pueden bonificar.

La formación bonificada solo la puede pedir la empresa que quiere que uno o más de sus trabajadores hagan una acción formativa. La empresa tendrá que estar al corriente de pago de la Seguridad Social.

El importe a bonificar dependerá del crédito de que disponga la empresa, de las horas del curso que quiera hacer y de los trabajadores que inscriba. El máximo bonificable son 13 €/h por alumno hasta llegar al total del mencionado crédito. Este crédito viene dado por el número de trabajadores y del % de las retenciones sobre los sueldos del año anterior.

Si necesita más información,

**No dude en contactar con nosotros,
estaremos encantados de atenderle!
Sra. Maika Minguell
93 215 55 00
mminguell@gremipabcn.com**

Un pueblo de Cáceres ofrece servicio público de horno al cerrar el único que había

Antonio, operario municipal de Belvís de Monroy, se encarga de vender barras de pan a sus vecinos durante una hora cada mañana. Además de jardinero y manecitas, ahora también es el panadero de su pueblo.

En Belvís de Monroy, Cáceres, la venta de pan ha pasado a ser un servicio público. El Ayuntamiento ha asumido esta función después de cerrar el único horno del pueblo. Durante una hora cada mañana, todos los vecinos pueden pasar por el ayuntamiento para adquirir su barra hasta que alguien vuelva a hacerse cargo de la tienda.

Antonio, empleado municipal, es el encargado de atender sus vecinos. "Esto es un

servicio múltiple: jardinería y cuando hay alguna avería si tengo que ir, voy", relata a los micrófonos de laSexta.

Él es jardinero, manecitas y ahora también panadero desde que el consistorio decidió habilitar un espacio público con un operario - que tiene carné de manipulador de alimentos - que vendiera el pan. Exactamente el mismo producto que vendía el comercio que ha cerrado. También al mismo precio.

Más allá de hacerse con el pan de cada día, los vecinos se entretienen al juntarse en la cola del horno municipal. "Ver a todos tus paisanos mujer mucha alegría", confirma un de ellos.





**LO MEJOR
DE LA INDUSTRIA
A SU LADO**

DISTRIBUIDOR OFICIAL



DISPAN

EQUIPAMIENTO PROFESIONAL PARA PANADERÍA

📍 PEREDA, 35 - 08204 SABADELL-BARCELONA

☎ 937 120 186 ✉ INFO@DISPAN.ES

🏠 WWW.DISPAN.ES 📷 @DISPAN_BCN



NOVAUGRUP, LA SOLUCIÓ INTEGRADA

PASTADORES - DIVISORES - TALLADORS
FORNS - BATEDORES - L

PASTADORA AMB ESPIRAL ASM EVO

MIXER PROFESSIONAL

- Sonda de temperatura.
- No escalfa la pasta.
- Velocitats independents d'espiral i pastera.
- Perfecte per a masses molt hidratades.



La nostra llarga experiència ens converteix en fabricants líders d'aquestes dues màquines, mescladores professionals, d'espiral i braços per a la fleca i la pastisseria.

També podem personalitzar els nostres mescladors i els elevadors-dumpers amb una gran quantitat d'opcions i / o solucions diferents.

PASTADORA DE BRAÇOS IBT

MIXER PROFESSIONAL

- 2 velocitats.
- Ideal per a Panettone.



QUALITAT - FIABILITAT - SERVEI - MANTENIMENT

Passatge Jordi Ferran, 9 -11 - 08028

www.novaugrup.es -  novaugrup -

RAL PER A L'OBRA

RES - CAMBRES DE FERMENTACIÓ AMINADORES



NOVAU
GRUP
POLIN



TALLADORA DE DISC

JAC VARIA PRO

- Seguretat màxima.
- Selecció de gruix de les llesques 5-25 mm.
- Selecció del número de llesques.
- Fixació del pa automàtic o manual.



DIVISORA FORMADORA

JAC PANIFORM

- Doble tall 10/20.
- Totalment automàtica.
- Farinadora integrada.
- Gestió de pressió.
- Sistema anti projecció de farina.
- Tall per rejilles perfilades.
- Inox integral.

TALLADORA AUTOMÀTICA

JAC ECO+ 450 250 pans/h. JAC ECO+ 600 500 pans/h.

- Molt silenciosa.
- Ergonòmica.
- Ajustament automàtic de la pressió del pa, pa dur / pa tou.



LÍNIA FRED FERMENTACIÓ

POLIN FRIGOCELLA AVANT

- Evaporadors d'alta resistència de doble gruix.
- Gran capacitat frigorífica.
- Panells d'espessor augmentat.
- Interior totalment en inox.
- Control tàctil totalment configurable intuitiu.
- Condensador amb sistema d'autorentat.



CONSUM MÉS ECONÒMIC

Barcelona - (+34) 93 333 44 46

✉ novaugrup@novaugrup.com

Nuestras redes sociales

ENuestra web al día!

Os animamos a entrar en el Facebook del web del Gremio para estar en contacto con otros panaderos, conocer novedades del Gremio, artículos de interés de nuestro sector, dar vuestras opiniones... Todo un mundo de posibilidades. Aquí os mostramos algunos comentarios publicados últimamente.

www.gremipabcn.com



- asavedrahurtado · Seguir
Gremi de Pastisers de Barcelona
- asavedrahurtado · Experiencia hermosa
- Gloria, endo Ouh esa chica me suena
- beatriz_barista · concentración máxima para acompañar el café





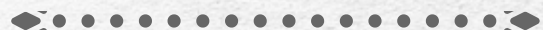
PASSIÓ PER LA FARINA

Cinc generacions d'una família que acumula passió i experiència a parts iguals per oferir la millor gamma de farines per cada producte.

Moretó és passió per la farina.
Caràcter innovador combinat
amb amor per la tradició.



DESCOBREIX LES NOSTRES FARINES



Tel.: +34 93 570 56 08
moreto.cat - info@moreto.cat



Resumen de los actos destacados

PRESENTACIÓN DEL VI CONCURSO DEL MILLOR PA DE SANT JORDI 2023 EN EL GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA

La obra social Ernest Verdaguer con el Gremio de Panaderos de Barcelona presentaron el pasado viernes 14 de abril a las 12:30 horas a los medios de comunicación para presentar el VI Concurso del mejor Pan de Sant Jordi, abierto a todos los panaderos y pasteleros de Cataluña.

Estuvieron presentes al acto el fundador de la obra social Ernest Verdaguer, Sr. Eduard Verdaguer, el Presidente del Gremio de Panaderos de Barcelona, Sr. Jaume Bertran, la Sra. Georgina Crespo, hija del creador del Pan de San Jorge, el Sr. José Llopart, Director General de la empresa José Llopart S.L. patrocinador oficial del concurso, así como representantes de las otras empresas patrocinadoras, como Frigual, Grupo Novau, De bonete, Buena Levadura y Grupo Corredor. También nos acompañó la Regidora de Comercio, Mercados, Consumo, Régimen Interiori Hacienda del Ayuntamiento de Barcelona, Sra. Montserrat Ballarín.



8 PABCN



El Consejo
floristas



paBCN

del año 2023

Emili Feliu, ganador de Millor Pa de Sant Jordi

Coll de Gremis apoya a la Gremios de librerías, floristas y panaderos en la Diada de Sant Jordi 2023



Barcelona, 19 de abril 2023 - En una rueda de prensa convocada por el Consejo de Gremios de Comercio, Servicios y Turismo de Barcelona, marco incomparable de La Pedrera, todos los actores implicados han volgut destacar la importancia de esta festividad y la repercusión cultural pero también la económica y social. Han participado al acto el Director General de Comercio de Catalunya, Jordi Torrades, la regidora de Ayuntamiento de Barcelona, Montserrat Ballarín y el jefe de la Guardia Urbana, Domènec Escarri i ha contado con la presencia de Joan Guillén, presidente del Consejo de Gremios de Librerías y de los presidentes del Gremio de Panaderos, Eric del Arco y Jordi Feliu, respectivamente.

El Gremio de Floristas ha anunciado la consolidación de una tendencia que se inició durante la pandemia: la venta de la rosa de San Jorge creada por floristas y la apuesta por una compra más sostenible y cualitativa. Prevenir un San Jorge multitudinario en la ciudad de Barcelona anima a todos aquellos que celebran la Fiesta en segundas residencias a seguir participando de una de las tradiciones más arraigadas a nuestro país. En la ciudad de Barcelona, la mayor afluencia se prevé a las aperitivo del Exemple, donde están concentrados los espacios profesionales.

Estos son los 13 profesionales distinguidos por su Excelencia Artesanal 2022

Vicent Pascual (De Sabors, Altea). Reconocimiento al trabajo que ha hecho durante el año, especialmente por su producto final de pastelería que destaca por la variedad y precisión en la elaboración y presentación.

Jaime Rodríguez (Praliné, Gijón). Reconocimiento a la calidad y variedad. Como patrocinador de la Mejor Pista de Té de España 2022, Sermont ha podido constatar la calidad de su pastelería.

Christian Escribà, Pol Escribà y Patricia Schmidt (Pastelería Escribà, Barcelona). Reconocimiento a la creatividad y exquisitez en las elaboraciones chocolateras, así como una aportación continua al mundo del chocolate.

Daniel Jordà (Panes Creativos, Barcelona). Reconocimiento a su trabajo, su esfuerzo y sobre todo su creatividad en el mundo del pan y del panettone. Precisamente acaba de ser galardonado con el Premio al Mejor Panettone Clásico de España 2022.

David Hernández (Montserrat Forners, Barcelona). Reconocimiento por su labor artesanal de calidad en el mundo del pan. Con esta distinción, Sermont quiere animarle a crecer y estar en el mundo de la pastelería, marcándose así nuevos retos en su carrera profesional.

Julia Castelló (Xuízo Castelló, Girona). Reconocimiento por la calidad de sus elaboraciones y el esfuerzo por preservar productos tradicionales de su tierra como es el "xuízo" con innovación, variedad e inspiración.

Alberto Domingo (Hornos Domingo, Puerto de Sagunto). Reconocimiento por su primer premio en el Campeonato Mundial de Pizza Picante 2022, celebrado en Calabria (Italia). Un galardón que sirve de inspiración para los jóvenes.

Josep Ma Rodríguez y Ana Jarquín (La Pastisseria Barcelona). Reconocimiento a sus elaboraciones pasteleras icónicas, animándose a seguir innovando.

Lluç Crusellas (El Carme, Vic). Reconocimiento a su trabajo, esfuerzo y excelente capacidad y creatividad en el mundo del chocolate, como ha demostrado con su victoria al World Chocolate Masters.

Oriol y Anna Carrió (Pastisseria Carrió, Barcelona). Reconocimiento a su aportación personal e innovadora en el mundo de la pastelería artesanal preservando las tradiciones, con el mérito de haber ganado el Mejor Panelllet de Piñones de Catalunya.

Jesús Manuel Fernández (Orgaz, Toledo). Reconocimiento a la calidad y variedad de sus elaboraciones, así como a la riqueza de la materia prima, la precisión de los procesos de producción y la conservación de las recetas tradicionales.

Lluís Canal y Toni Vera (Pastisseria Canal, Barcelona). Reconocimiento a la calidad de su pastelería y su brioche, y por saber combinar tradición y creatividad. El establecimiento ha ganado este 2022 el Concurso al Mejor Crossant de España por tercera vez.

Claudi Uñó (Pastisseria Uñó, Mataró). Reconocimiento a la calidad de su producto y a su pastelería, referente en su zona y con continuidad de negocio.



ENTREGA DEL PA DE SANT JORDI AL PRESIDENTE DE LA GENERALITAT

Un año más, el Gremio de Panaderos de Barcelona representado por su presidente Jaume Bertran, acompañado por la vicepresidenta del Gremio de la provincia de Barcelona Mònica Gregori, hicieron entrega del Pa de Sant Jordi al presidente de la Generalitat de Cataluña, señor Pere Aragonès.

Al acto también asistieron agremiados de las juntas de los dos gremios, así como Georgina Crespo, hija de creador del Pan de Sant Jordi, Eduard Crespo en 1989.



La Fiesta de Sant Jordi en Cataluña es una fiesta que se celebra el 23 de abril con el Día del Libro y la Feria de las Rosas, símbolos de la cultura y el amor, y es también una jornada que reivindica la cultura catalana, y también, a través del trigo, el esfuerzo de todo un pueblo. Actualmente, con el pan de San Jorge,

Es el día de los enamorados, y por eso desde el siglo xv es costumbre regalar una rosa roja «como la sangre del dragón» a la amada. En la década de 1930 se añade la costumbre de regalar un libro al chico, con motivo del día del libro. Y desde 1989 el Gremio de Panaderos de Barcelona incorporó el Pan de San Jorge.



Del 1 al 3 de marzo, el salón Mobic de Tokyo edición Best of Mondial lleva Pain. Esto exige con el objetivo de enfrentar a los mejores equipos Pain no en Francia, sino en otro país anfitrión. El tercero Best Of, que reunió los cinco mejores Mondial lleva Pain, concedió la primera plaza en Bélgica y la tercera en Francia, que contaba candidato, Matt Valette como ayudante y Matt. El director de la Baking School Barcelona Sabat Llió está muy satisfecho con esta tercera posición. Y es que a pesar de no haber podido entrenar a causa de las numerosas complicaciones previas bloqueo de las harinas en la aduana hasta el momento con material y moldes dentro, fomentando una participación exitosa al evento. Ademas,

NUESTROS REPRESENTANTES en BEST OF MONDIAL DU PAIN



acogió la tercera y cuarta edición del campeonato se creó en 2016 y los clasificados del Mondial de

los candidatos del séptimo en el Japón, la segunda con Yohan Ferrant como chef y Atzenhoffer como coach. Adeli y autor del libro Oh Lión y orgulloso de su trabajo. La última semana en el Japón tras a la celebración, desde el inicio durante días de las consiguió subir al podio, con

atapa como profesor de la escuela catalana, recibió el premio de mejor ayudante.

Casi sin tiempo para digerir este éxito, Ferrant participó como coach del equipo español en el cuarto Best Of. Enric Badia (candidato) y Marta San José (ayudante), que ganaron el subcampeonato del octavo Mondial Ileva Pain, quedaron terceros en esta ocasión, por detrás de Francia y Japón. Ferrant, muy contento con el gran nivel del día, valora mucho este doble podio en el "campeonato internacional más complicado que existe porque te obliga a preparar la pieza desde cero. Es muy exigente en la valoración de parámetros como la limpieza en el obrador, requiere un amplio surtido de elaboraciones desde pan hasta bollería, y demanda un gran nivel de presentación y de

NUESTRO GREMIO HA FIRMADO UN IMPORTANTE CONVENIO CON EL INSTITUTO DE LOS ALIMENTOS DE MERCABARNA

Os informamos que hemos firmado un convenio con el Instituto de los Alimentos de Mercabarna para poder acoger alumnado en prácticas y de formación dual del ciclo formativo de grado Mediano de Industrias Alimentarias especialidad en Fomería, Pastelería y Confeitería.

Las prácticas en formato DUAL son de 944 horas, distribuidas entre los meses de junio y julio del primer curso (40 horas en la semana), y a partir de septiembre serían de uno o dos días en la semana, o incluso unas 4 horas en el día de lunes a viernes (depende de cada caso).

Durante todo el primer curso, nuestro alumnado ya ha sido formado en panadería y en comercio (según el ciclo), y conoce los principales procedimientos de elaboración y venta de los diferentes tipos de productos. Y, además, tienen un gran interés y motivación para conocer un entorno de trabajo real en el que poder empezar a poner en práctica el que han aprendido.

En el caso de DUAL, las condiciones económicas son muy buenas para la empresa, las primeras 100 horas serían horas que os permite conocer el alumnado sin compromiso ni sin ningún gasto económico, y el resto de horas está establecida la remuneración (aproximadamente unos 3,5 euros/hora).

Es necesario que el tutor de la empresa que acoge los alumnos realice una formación de 1,5 horas obligatoria. Esta formación se realizará el miércoles 19 de abril en el Instituto de los Alimentos c/ Mayor de Mercabarna, 76. Horario de 17:00 a 18:30h.

Si estáis interesados poneros en contacto con el Gremio
Tel. 93 215 55 00
gremipa@gremipabcn.com



LAS MEJORES MONAS DE PASCUA DEL 2023

Dos de nuestros hornos agremiados han conseguido el segundo y tercer premio en la categoría Mona de Pascua tradicional.



Segundo premio, Forn i Pastisseria Gil de Barcelona



Tercer premio Forn Panes Creativos de Barcelona

Esta segunda edición, liderada por pasteleros y panaderos de toda Cataluña, ha recibido calidad, artesanía y esfuerzo a partes iguales en un momento difícil por el sector.

El primer premio de la Categoría de Mona de Pascua Tradicional en la cual el jurado ha valorado el aspecto visual, la textura, la cocción interior y exterior del bollo, el aroma y el gusto ha ido a parar en Forn de Pan y Pasteleria Hace falta Pan a Olost; el segundo premio lo ha conseguido Forn y Pasteleria Gil de Barcelona y el tercer premio ha recaído en el horno Panes Creativos liderado por el maestro Daniel Jordà, también de Barcelona.

En la Categoría de Mona de Huevo de Chocolate, en la cual se ha valorado la originalidad, la técnica, la presentación y el acabado, Ateiler en Barcelona ha obtenido el primer lugar con una obra inspirada en el tradicional cuento infantil Los Tres Cerditos. En segundo lugar, el Obrador de San Tomàs de Calldenes ha conseguido impresionar al jurado con una elaboración inspirada en los Indios americanos donde el huevo de chocolate y las plumas son los auténticos protagonistas.

Y en tercera posición se ha clasificado con una propuesta muy trabajada donde el huevo de chocolate se convierte en el reconocido superhéroe Spiderman se ha clasificado Pan Artesano del Vallès de Santa Perpètua de Mogoda.

En esta edición, las valoraciones resultantes han salido del cómputo entre un 80% de la valoración del jurado profesional, formado por maestros de excepción del sector y el 20% del jurado popular, formado por padrinos e ahijados.

Además, todas las monas se han librado en el Hospital San Juan de Dios, en su proyecto "Casa de Solà", para hacer llegar la ilusión de la Pascua a todos los niños que conviven en el centro.



PRIMER PREMIO CATEGORIA OVO DE XOCOLATA



SEGUNDO PREMIO CATEGORIA OVO DE XOCOLATA



TERCER PREMIO CATEGORIA OVO DE XOCOLATA



Más de dos mil profesionales visitan el III Congreso Internacional Sabadell Barcelona Kapital Pa, Memorial Eduard Crespo.

Profesionales de los sectores de la panadería, la pastelería y la pizzería pasaron por "Fira Sabadell" durante los tres días que duró el III Congreso Sabadell Barcelona Kapital Pa, que en esta edición se ha celebrado en la ciudad de Sabadell.

Durante los tres días del certamen, profesionales de talla internacional fueron los encargados de ofrecer demostraciones y formaciones en los diversos obradores presentes en el congreso, con el objetivo de generar nuevas oportunidades de negocio para todos los asistentes.

"iniciativas como esta son muy positivas para reivindicar el pan, la pastelería y la pizzería dándoles el lugar que les corresponde"

Más de 70 primeras figuras de los tres sectores estuvieron trabajando todo el día en los 6 obradores montados para la ocasión ofreciendo constantemente demostraciones de pan, pastelería y pizzería.

El congreso dirigido solo a profesionales del sector ha contado con medio centenar de empresas expositoras que han valorado mucho la importancia de un acontecimiento tan específico y prácticamente único que les ha permitido conectar con otras empresas y profesionales, crear alianzas y fortalecer las relaciones con los clientes.

También ha podido mostrar las novedades tanto tecnológicas como de maquinaria, utillaje, decoración de tiendas, automóviles industriales, primeras materias... a todos los asistentes.

Finalmente, queremos destacar las nuevas generaciones de panaderos que han estado presentes, y que busquen la calidad y la formación como lo más importante en su manera de trabajar.

Las relaciones de compañerismo entre todos l@s profesionales, poder encontrarse en un ambiente distendido fuera de las presiones del día a día les aporta un valor añadido muy grande.

Desde Panàtics, estamos muy contentos del resultado, nuestra valoración es muy positiva, en un espacio único como es Fira Sabadell con 2.000 mts², hemos doblado los asistentes respecto a la última edición, también hemos doblado el número de obradores, de 3 hemos pasado a 6, y por tanto el número de profesionales que han hecho sus demostraciones y elaboraciones

Agradecemos a todas las empresas expositoras, visitantes, demostradores, panader@s, pasteler@s, pizzer@s y colaborador@s su participación y su colaboración en este proyecto.

Sin todos ellos no ha sido posible.



Las mejores Cocas de San Juan de Cataluña de 2023

Uno de nuestros socios agremiados, Montserrat Forners se ha llevado el premio a la mejor coca creativa de San Juan.

En esta ocasión se ha celebrado el concurso de las mejores cocas de San Juan la panadería de San Joan, se celebró el 1 de mayo de 2023 en el pasado 30 de mayo en la Antiga Fàbrica de Enllaç de Sabadell, en un espacio muy especial, rodeado por la agencia de comunicación S&S y la Coca Còrca en natura. Las cocas más creativas han sido elaboradas en el Banco de Alimentos de Sabadell en OGA Sant Joan Orió de la ciudad.



MEJOR COCA CREATIVA, MONTSERRAT FORNERS (CARRER DELS CASTELLERS 104, BARCELONA)

El jurado, compuesto por panaderos y técnicos especializados, han destacado su bello sabor, su original forma y uso de frutas naturales. La sorprendente y colorida decoración, acompañada de piezas de marisco reconstituido por el panader@s. Se le ha otorgado con gran satisfacción en esta categoría, y este año al ser el mejor miembro de reconocimiento que merece. En esta categoría se premia la originalidad de las cocas que labor de la tradición, pero que al mismo tiempo sea capaz de sorprender. Constará ya con varias premios en su palmarés, como el mejor pan de pueblo de 2022 y el mejor pan de 2022 y 2023.

MEJOR COCA TRADICIONAL

La Panadería Breda, Agnes de Malampert y sus más de 60 años de tradición.



MEJOR COCA TRADICIONAL DE SAN JUAN
Els Forn y Pastelería de San Joan han elaborado esta coca tradicional, que es la que se consume en Sabadell, en la época de San Juan.



MASTER CLASS

Panettone con Daniel Jordà

PATROCINADOR

noVAU

POLIN

COLABORAN



ADICIONAL DE PÍÑONES COMITADAS Y PÍÑONES.
dos locales (tercer de Cauçó 75 en Santa Pau i Joan Abona 12 en Castelló). Conocer el sabor que entra en sus recetas productos orgánicos y de proximidad.



MEJOR COCA DE CREMA Y PÍÑONES.
Paralela y pasadizo Sanjaume (Callejeros de Barcelona 16, Horta Guàrdia). El pastel no descauba ni se cae por los ingredientes, sabor, esponjosidad y una crema de gran calidad.

Y COCA DE LLARDONS (CHICHARRONES).
Ronda (Plaça del Soterrà 1, Caponell). Una de las ligeros y jugosos de la masa de un gran sabor se disponen en las palmas, los chicharrones y el azúcar.



MEJOR COCA DE CHOCOLATE.
La Pastisseria Barcelonina (Calle de Aragó 228 y Via Augusta 148, Barceloneta). Destaca por su masa tierna y suave, y el armonioso balance entre los maticos amargos y dulces del chocolate espesado.



Miquel Guich, del Forn del Passeig, se proclama ganador del Millor Pa de Pagès Català 2023

El mejor croissant de mantequilla del 2023 en España se hace en Roda de Ter.

La pastelería Prat Can Carriel ha ganado el concurso anual por segunda vez a su historia

El título del Mejor Croissant Artesano de Mantequilla de España vuelve a quedarse en Cataluña. Este año, el reconocimiento que hasta ahora estaba en manos de la pastelería Canal de Barcelona viaja hacia Osona. La pastelería Prat Can Carriel, en Roda de Ter, ha ganado la decimosexta edición del concurso que cada año busca el mejor cruasán de mantequilla de todo el Estado. La pastelería ha repetido victoria después de que en 2017 ganara por primera vez el concurso.

Los premios se han entregado este martes 3 de octubre en la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona, donde se han presentado más de sesenta pasteleros. El jurado ha sido formado por nombres muy reconocidos dentro del gremio, como el de Antoni Bellart, Martina Puigvert i Toni Vera, el ganador de la pasada edición. Después de degustar y puntuar todos los croissants, han nombrado ganador el de la pastelería Prat Can Carriel por su sabor y el alveolado de su interior.

Gil Prat y Parcet, el ganador y amo de Prat Can Carriel, es la cuarta generación de pasteleros en el negocio de Roda de Ter, que fue fundado por su abuelo en 1990. Más de tres décadas después, todavía elaboran pastelería clásica, con un toque actual, repostería, pastas y turrone, entre otros, a pesar de que sus productos estrella son los cruasanes y los panellets.



REACTIVEM L'OCUPACIÓ

Fira Barcelona

Administració de Barcelona

La millor opció pel teu futur

CURSOS DE PLACA, PASTELERIA INDUSTRIAL, DEVENEDOR DE TURT

100€

El saló de la Ocupació es un promogido por Barcelona Activa participación de las principales ecosistema ocupacional.

Creado para impulsar la promoción ocupación de calidad para todo el acompañamiento a las personas procesos de mejora de su ocupación y de adaptación cambios tecnológicos y del mundo.

En el saló de la Ocupació:

- Dar orientación profesional y búsqueda de ocupación.
- Dar a conocer oficios, profesiones formativas. Identificar oportunidades clave.
- Dar la posibilidad de conocer entidades que buscan talento en organizaciones.

La escuela del Gremio, un stand para informar puede ser una buena salida para el futuro.

ESCOLA

David Hernández, premio especial de bollería en el "Mondial du Pain 2023"



Después de cuatro días de intenso trabajo, la novena edición del "Mondial du Pain" ha otorgado el primer premio a China siendo Francia y Taiwán los que han conseguido subir al podio en segundo y tercer lugar.

La edición 2023 del "Mondial du Pain", organizada por los "Ambassadeurs du Pain" ha concluido con el anuncio de los resultados tan esperados por parte de los catorce equipos internacionales que compiten. La 9.ª edición del "Mondial du Pain" a vuelto a destacar la voluntad y la pasión de los diferentes equipos participantes en la competición. Una vez más se ha puesto en valor las creaciones, así como la innovación en las formas de pan y bollería que se han presentado. Hay que recordar que el jurado del 9.º "Mondial du Pain" ha seleccionado los seis equipos que estarán presentes en el "BEST OF Mondial du Pain": China, Francia, Taiwán, Japón, Corea y Bélgica.

Clasificación final del "Mondial du Pain 2023":

Trofeo Embajadores: China - Plata Trofeo Embajadores: Francia
Bronce Trofeo Embajadores: Taiwán
4º lugar: Japón - 5 lugar: Corea del Sur - 6 lugar: Bélgica

Además, los "Ambassadeurs du Pain" han librado una serie de premios especiales: "Best commis", pieza artística, sabor y nutrición, bollería, snacking, orgánico y España ha obtenido la distinción de premio especial de bollería con una pieza de cruasán que ha resaltado sobre las otras piezas presentadas, su autor, David Hernández del horno Montserrat panaderos de Barcelona..

CENA SOLIDARIA HOUSING FIRST SANTA ANNA HOSPITAL DE CAMPANYA

"SOSTRE PELS SENSESOSTRE"



El pasado miércoles 27 de septiembre se celebró al maravilloso claustro del siglo XV de la iglesia de Santa Anna de Barcelona la cena solidaria Housing First.

Nuestro Gremio colabora cada semana llevando el pan por los más de 300 almuerzos, comidas y cenas que sirven cada día.

Este año hemos llevado todo el pan que se necesitó por la cena, más de 230 asistentes disfrutaron de un excelente cenar organizado por los voluntarios que colaboran de forma totalmente altruista. La ayuda de los camareros todos alumnos del colegio de teresianas de Ganduler ivan hacer una maravillosa tarea con gran simpatía y preparación.

EL GANADOR DEL "PANELLET D'OR DE LA RUTA DELS MILLORS PANELLETS DE PINYONS DE BARCELONA" HA SIDO NUESTRO AGREMIADO XAVIER CORCELLAS DEL FORN LA SITJA - PROVIDÈNCIA



PATROCINADORS



6. PARCEN

Entrega de Diplomas a l@'s y "Premi al Millor Jove Artes

Enric Badia Elías, del Forn Elías de Barcelona, ha sido galardonado con el "Premi al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador" correspondiente a la edición 2023 que otorga el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació y Agenda Rural. Badia voz en la artesanía alimentaria "una oportunidad para continuar acercando descubriendo la panadería a los consumidores, mirando de transmitir de una manera sincera y sencilla el porqué de las cosas dentro de nuestro oficio, y ser un ejemplo para otr@s much@s chic@s jóv@s a fin de que se interesen por un oficio que cada día es más amplio y dinámico".

El Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación creó en 2003 este premio, dotado con 3.000 euros, para galardonar el esfuerzo de los jóvenes artesanos alimentarios en la recuperación de la innovación, la diversificación y el diseño de productos artesanales.

Según Enric Badia, este oficio "le ha permitido viajar, conocer personas increíbles que hoy son familia, compartir y continuar el oficio familiar, y disfrutar de una pasión de la cual por suerte puedo vivir".

Enric Badia es la cuarta generación del Forn Elías. De muy pequeño ya pasaba ratos después de la escuela con su madre y sus abuelos al obrador, donde se distraía con una demasiada o jugando a cridar "el bocadillo perfecto".

Formato en la Escuela de Hostelería y Turismo de Barcelona, después de varios cursos en las escuelas del gremio entró a formar parte del grupo Espigas, la selección nacional de panadería artesana. Con el grupo, ha tenido la oportunidad de participar en los concursos y obtener más prestigios. En estos concursos, ha ganado varios premios, como el Pan de tres y el pan sin gluten.

El pastelero Lluís Costa, de Palautordera, se proclama chocolate del concurso por la escuela de Pastelería d

Lluís Costa (1987), nació en una familia de pasteleros. Desde los 16 años, ya trabajaba al negocio familiar, la pastelería Fundada por su padre, es, desde hace más de 30 años referente al chocolate por sus creaciones artesanales de chocolate de sabores innovadores, por sus pasteles tradicionales nuevas técnicas y decoraciones, y por la línea de chocolates, creados de forma artesanal directamente del cacao hasta la tableta. Y, también, por sus cruasanes artesanos de mantequilla, chocolate, mascarpone, frambuesas, quema pastelería con limón, etc.

Costa se formó en la Escuela de Pastelería de Barcelona grandes nombres como Carles Mampel (Pastelerías Bubó) y el chocolatero Lluís Morea (Chocolates Brescó de Benabarró) colaborado con los hermanos Adrià.

También es miembro del Colectivo 21 Brik, una asociación de pasteleros con propuestas innovadoras. Su creatividad y la pasión por la pastelería artesana le han valido varios premios: 2.º Mejor pastelero del Estado (2010), 2.º Mejor chocolatero español (2011), Mejor joven artesano alimentario 2012, Mejor Cruasán Artesanal (2013), Mejor Mantequilla (2014), Mejor Pasta de Té de España (2015) y Mejor Pasta de Té de España (2016).

El concurso se ha celebrado a Gastronomi Forum Barcelona, jurado que ha valorado el sabor, el olor, la estructura de la masa y la forma.

Entre sus miembros, destacados profesionales del sector como Yacza, Xavier Barriga, Georgina Crespo o los ganadores de la edición 2022: Eric Ortúño (El Atelier Barcelona) y Daniel Jordà (Panari C).

Siendo las bases del concurso, los participantes en la categoría "clásico", han librado dos panettones artesanos de frutas (limón y naranja y pasas), de elaboración propia, con corona de glassa de entre 1050 y 1150 gramos.

Para participar en la categoría "innovación", los participantes han de presentar una receta original y creativa, con un peso de entre 1050 y 1150 gramos.

"Mestres Flequers Artesans" à Alimentari Innovador"



En el mismo acto se han librado 28 diplomas de "Mestre Artesà Alimentari". En concreto, se trata de 8 carniceros y charcuteros, 10 panaderos, 7 pasteleros, 2 churreros y 1 quesero.

Este año dos de nuestr@s agremiad@s, Maria Josefa Oller y Georgina Crespo consiguieron el diploma de "Mestre Artesà Alimentari".

Se consideran maestros artesanos alimentarios aquellos que cumplen determinados méritos de creatividad y conocimientos en el campo de la artesanía alimentaria, han ejercido como artesanos alimentarios durante un periodo



La Pastelería Vallflorida Chocolateros de Sant Esteve ganador en la categoría panettone clásico y de Mejor Panettone Artesano del estado 2023, organizado el Gremio de Barcelona



Daniel Jordà gana el premio especial de la 24a edición de los "Premis Comerç de Barcelona"

Se ha celebrado la 24.ª edición de los "Premis Comerç de Barcelona", junto con la 12.ª edición del "Premi Mercats de Barcelona". El acto ha sido presidido por el alcalde de Barcelona, Jaume Collboni, acompañado del cuarto teniente de alcaldía, Jordi Valls, y la regidora de Promoción Económica, Raquel Gil. El acto ha contado con la presencia de comerciantes y de representantes de las asociaciones y de los esos comerciales, así como de los mercados municipales de la ciudad.



El galardón nació el 1997 con el nombre de 'Barcelona, la millor botiga del món' para premiar el esfuerzo de las personas que trabajan detrás del mostrador, las responsables de llenar las calles de Barcelona de un comercio innovador, sostenible y de una gran calidad. Hoy, el reconocimiento se denomina "Premi Comerç de Barcelona", está organizado por la "Direcció de Comerç, Restauració i Consum de l'Ajuntament de Barcelona" y premia las iniciativas comerciales más destacadas del año. El galardón también integra el premio "Mercats de Barcelona".

Este año el premio especial ha estado para Panes Creativos, de Daniel Jordà, por ser "referencia del sector a escala nacional e internacional, además de ser un establecimiento que hace bandera y practica la sostenibilidad. Está arraigado en el barrio de Vilapicina y la Torre Llobeta, colaborando en varios proyectos". Jordà agradece especialmente el premio porque dice "es difícil para los establecimientos que estamos lejos del centro y fuera del foco mediático".

ANUNCIOS DE VENTAS Y TRASPASOS DE PANADERÍAS Y DESPACHOS DE PAN

EN TRASPASO

Trasparamos negocio de panadería
artesana y cafetería degustación en:
Carrer Olzinelles 103 (08014)
BARCELONA

Interesados llamar al
93 353.64.86
Preguntar por Jesús o Antonia



ES TRASPASSA URGENT OFERTA

Traspàs de Despatx de pa en actiu
a La Sagrera, amb llicència
de despatx de pa.

Per més informació trucar al
625.117.271



**EN
TRASPÀS**

**OBRADOR AMB
SIS BOTIGUES BEN
SITUADES A LA
ZONA DEL POBLE
NOU-BESÒS**

BARCELONA



672 149 400



ELECTROSERVEI
VILAMAJOR
Xavier Sánchez
689 110 386

**Serveis tècnics d'edificis,
finques i cases unifamiliars,
avaries,
modificacions
d'instal·lacions elèctriques,
quadres elèctrics i
automatitzacions.**

El mejor turrón de yema quemada está en Noguera Pastissers en Girona

Font DULCYPAS



Noguera Pastissers, con central en Vilobí Onyà y ocho puntos de venta en la demarcación de Girona, ha ganado la segunda edición del concurso Mejor Turrón Artesano de Yema Quemada de España organizado por la EPGB.

El establecimiento se ha impuesto a una cuarentena de participantes de todo el país. Con más de 40 años de historia, emplea productos de proximidad (nueces de Vilobí, avellanas de Brunyola, leche fresca ecológica de Campllong, harina de Girona...) y ofrece una pastelería con menos cantidad de azúcar y mantequilla, pero con mucho sabor. Arcadi Rafel es el encargado en exclusiva de elaborar el turrón de yema quemada para todas las tiendas de Noguera Pastissers

Su propuesta fue la mejor valorada en sabor, textura y aspecto por el jurado, que estuvo formado por profesionales de la talla de Sergi Vela y Toni Roig de La Colmena, ganador de la primera edición, y la revista Dulcypas.

EL PA QUE S'HI DONA

Per Tomàs Porta

El informe PISA ha sido demoledor con la situación de la enseñanza en Cataluña. Se está dando muchas vueltas, pero no sé hasta qué punto se quiere llegar al fondo del problema.

El caso es, por ejemplo, que Madrid, con una tasa de inmigración y una inversión similar a la catalana tiene unos resultados mejores. 36 puntos por encima de Cataluña en lectura y 25 en matemáticas.

Veinte puntos equivalen a un curso. La pandemia la sufrieron las dos. Entonces se dice que Cataluña sufrió la aplicación del artículo 155 CE y Madrid, no.

Creo que enfocar las cosas de este modo es un grave error. Para solucionar un problema el primer paso es darte cuenta que existe: aquí han tenido que ser el de fuera que nos lo dijeran.

El segundo es no quererlo tapar con excusas de mal pagador. Por ejemplo, la inmigración.

El tercero es ver quién tiene la responsabilidad —que me temo que viene de lejos— y destituir todos aquellos que no son capaces de hacer bien su trabajo en el ámbito institucional. Se tienen que buscar personas que sean aptas por una tarea tan delicada y no pensar en cuotas políticas. Estas personas aptas tienen que hacer una política educativa que tiene que nacer de un gran pacto político y social.

Se tiene que pensar —y de esto no se atreve nadie a hablar claramente— si el nivel de nuestros maestros es correcto o es deficiente.

Seguramente tiene que ser más exigente el Magisterio y dignificar los sueldos de los maestros. En los países con mejores resultados, la carrera de Magisterio es una de las más exigentes y los maestros están muy bien pagados.

La formación de nuestros hijos es demasiado importante para que forme parte de estériles rifirrafes políticos. A menudo, cuando oigo a unos y otros echándose los platos por el jefe, excusando el inexcusable, siento una enorme vergüenza que todo esto esté pasando aquí.

2023



No nos podemos solidarizar de las imágenes bélicas en los telediarios. Cuando todavía hay guerra en Ucrania, y parece que cada vez va más para largo, la prioridad de los informativos se centra en la guerra que unos denominan “de Gaza” y otros “contra Hamás”.

Lo denominamos como queramos, y sin que se pueda justificar de ninguna forma el atentado terrorista de Hamás que la inició, ya han muerto más de 21.000 personas. Esto se corresponde a la población de ciudades como Palafrugell o Amposta o Manlleu o Banyoles.

La paradoja entre la celebración de las fiestas de Navidad y estas noticias terribles es brutal. Y cuesta dejar de pensar que, al fin y al cabo, el país donde se desarrolla esta guerra es el mismo donde nació Jesús en las fechas que estamos celebrando

La dinámica del Pan que se da, desde hace años, es hablar sobre todo del Barça en esta última parte del artículo. Del Barça masculino de primera división. Ahora bien, en justicia, parece que correspondería escribir sobre el Girona y sobre el Barça femenino.

El Girona, a base de esfuerzo y talento ocupa el segundo lugar de la clasificación empatado a puntos con el Real Madrid. No parece probable que pueda aguantar este ritmo competitivo hasta el final, pero lo que ha hecho hasta ahora ya tiene un mérito extraordinario.

En cuanto al Barça femenino sus victorias ya hace años que duran y están consolidadas. A la postre, lo que están haciendo por el deporte femenino es extraordinariamente importante y todos sabemos que habrá un antes y un después de ellas. La trascendencia social de todo el que están consiguiendo es muy importante y hay que valorarlo y estar orgulloso.

En cuanto al Barça masculino, ahora mismo cuarto de la clasificación, a 7 puntos del Real Madrid y del Girona, es bastante decepcionante. Por los resultados y por el juego, nada brillante. Sustituir el equipo que construyó Guardiola y que tuvo como máximo exponente Messi era complicado. De momento, solo podemos decir que están mucho, muy lejos. Más del que sería razonable.



En la elección del nuevo gobierno español se ha vivido una convulsión política que-con independencia de cómo pensamos cada cual de nosotros- no es buena.

La agresividad, las descalificaciones, la mala educación no son herramientas que sirvan para construir un país mejor, ni siquiera que funcione. La economía se resiente de esta crispación porque provoca inseguridad.

En este sentido, creo que los partidos políticos –todos- se lo tendrían que hacer mirar y pensar que no son una herramienta a su propio servicio, sino una herramienta al servicio del país y nunca en ninguna parte no tendrían que ser un estorbo.



NOU ACORD COL·LABORACIÓ

Gremi de Flequers Arnal

**Venem la teva
llar sabent el que
t'importa**

INTERMEDIACIÓ IMMOBILIÀRIA

Compravendes
Arrendaments

ADMINISTRACIÓ DE FINQUES

Administració Comunitats de Propietaris
Administració d'urbanitzacions

GESTIÓ DE PATRIMONIS IMMOBILIARIS

Formalització i Gestió de Contractes
Gestió de les rendes
Assessorament i gestió dels patrimonis immobiliaris
Valoracions patrimonials
Control i gestió de la morositat

BEN APROP DEL GREMI

934 871 665

inmobiliaria@arnal.es

Carrer Valencia, 245 3º,3ª
08007 Barcelona

Carrer Huelva, 102, local 1
(cant. Treball)
08020 Barcelona

 @arnal_realestate

 @arnalrealestate

 @arnalrealestate



*Os deseamos que
vuestras ilusiones
y esperanzas no
dejen de crecer.*

Feliz año nuevo!



Crecemos juntos

bonllevat.es