

Gremi paB CN

VII CONCURS
PA DE
SSANT
JORDI
PREMI JOSÉ LLOPART
MEMORIAL EDUARD CRESPO

Guanyador

pan aties



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



Ajuntament de
Barcelona

Con el apoyo del Ayuntamiento de barcelona



“Desde el Gremio a menudo tenemos la sensación que los partidos políticos enfocan sus campañas pensando más en las cualidades de sus líderes –o los defectos de los contrarios- y en grandes proclamas o eslóganes, que no en programas serios, consistentes y realizables.”

TEST

Hemos empezado un ciclo electoral que nos llevará a votar este mes de mayo los diputados del Parlamento de Cataluña y el mes de junio en el Parlamento europeo, es decir, los Parlamentos que eligen dos de nuestros gobiernos.

En cuanto al Parlamento Europeo, que cada vez tiene más competencias y son más importantes, nuestra sensación es que en general se conoce poco. Es un poco como estuviera en la nube y, por eso, cuando lo elegimos lo hacemos más con criterios nacionales que no europeos, cosa que se tendría que mirar de corregir.

En cuanto al Parlamento Catalán, sí que nos es próximo. Cada día los medios de comunicación nos informan de lo que se hace o de lo que se deja de hacer y esto nos permite tener un criterio y una opinión sobre que votar.

Como ya hemos dicho y repetido muchas veces en estas editoriales el Gremio no puede decantarse por ningún partido políticos porque nuestros agremiados son transversales y nuestra tarea consiste justamente al defender sus intereses ante todas las administraciones, con independencia del partido que las gobierne.

Desde el Gremio a menudo tenemos la sensación que los partidos políticos enfocan sus campañas pensando más en las cualidades de sus líderes –o los defectos de los contrarios- y en grandes proclamas o eslóganes, que no en programas serios, consistentes y realizables.

A menudo parece que en vez de hablar de política, de presupuestos, de leyes, de las actuaciones del gobierno en cada sector etc...lo que se hace es potenciar al máximo la imagen del líder, vilipendiar la de los otros y soltar cuatro proclamas que, muy a menudo, tienen, como mínimo, un punto de demagogia.

En este sentido pensamos que el planteamiento de los partidos políticos se tendría que reconducir y tendrían que presentar propuestas claras, concretas y realistas. Tendrían que concentrar sus energías en mostrar la solvencia de sus candidatos y no la inconsistencia de sus adversarios, a quienes tampoco tendrían que considerar como tales, puesto que se supone que todos velían por el bien de los ciudadanos.

A pesar de que es difícil que cambie la manera de hacer de los partidos políticos, cuanto menos a corto plazo, creemos que es importante que vayáis a votar. Cómo decía el gran Joan Fuster, toda la política que no hacemos, nos la hacen. Y es cierto que la ciudadanía tiene pocas oportunidades de participar, pero las que tiene, las tiene que aprovechar.



“Des del Gremi sovint tenim la sensació que els partits polítics enfoquen les seves campanyes pensant més en les qualitats dels seus líders –o els defectes dels contraris- i en grans proclames o eslògans, que no pas en programes seriosos, consistents i realitzables.”



Hem començat un cicle electoral que ens portarà a votar aquest mes de maig els diputats del Parlament de Catalunya i el mes de juny al Parlament europeu, és a dir, els Parlaments que trien dos dels nostres governs.

Pel que fa al Parlament Europeu, que cada vegada té més competències i són més importants, la nostra sensació és que en general es coneix poc. És una mica com si fos al núvol i, per això, quan el triem ho fem més amb criteris nacionals que no pas europeus, cosa que s'hauria de mirar de corregir.

Pel que fa al Parlament Català, sí que ens és proper. Cada dia els mitjans de comunicació ens informen del que fa o del que deixa de fer i això ens permet tenir un criteri i una opinió sobre què votar.

Com ja hem dit i repetit moltes vegades en aquestes editorials el Gremi no pot decantar-se per cap partit polític perquè els nostres agremiats són transversals i la nostra tasca consisteix justament en defensar els seus interessos davant de totes les administracions, amb independència del partit que les governi.

Des del Gremi sovint tenim la sensació que els partits polítics enfoquen les seves campanyes pensant més en les qualitats dels seus líders –o els defectes dels contraris- i en grans proclames o eslògans, que no pas en programes seriosos, consistents i realitzables.

Sovint sembla que en comptes de parlar de política, de pressupostos, de lleis, de les actuacions del govern en cada sector etc...el que es fa és potenciar al màxim la imatge del líder, vilipendiar la dels altres i deixar anar quatre proclames que, molt sovint, tenen, com a mínim, un punt de demagògia.

En aquest sentit pensem que el plantejament dels partits polítics s'hauria de reconduir i haurien de presentar propostes clares, concretes i realistes. Haurien de concentrar les seves energies en mostrar la solvència dels seus candidats i no la inconsistència dels seus adversaris, a qui tampoc no haurien de considerar com a tals, ja que se suposa que tots volen el bé dels ciutadans.

Malgrat que és difícil que canviï la manera de fer dels partits polítics, si més no a curt termini, creiem que és important que aneu a votar. Com deia el gran Joan Fuster, tota la política que no fem, ens la fan. I és cert que la ciutadania té poques oportunitats de participar-hi, però les que té, les ha d'aprofitar.



Jaume Bertran Garriga
President del Gremi de Flequers de Barcelona

“Mi deseo y mensaje para los partidos políticos es que los ganadores escuchen la problemática del comercio y creen y apliquen políticas de apoyo para su subsistencia, haciendo atractivo el relevo generacional con motivación a los jóvenes emprendedores.”



Cuando escribo estas líneas faltan días para las elecciones en el Parlamento de Cataluña, y unas semanas después, en el Parlamento Europeo.

Se cuestiona si el sistema de propaganda electoral, cuando a los comercios nos imponen medidas para la reducción del consumo de envases como medida de ahorro y sostenibilidad, es compatible con los mensajes que los partidos políticos emiten al tratar estos temas en sus programas.

Los buzones se llenan de papeleo, tanto como personas estén empadronadas en aquella dirección. Multiplicado por todos los pisos del edificio.

La incoherencia de las actuaciones de nuestros representantes empieza ya cuando nos piden el voto.

Los partidos políticos, formados por personas que luchan por la defensa y mejoras de los derechos de los ciudadanos tendrían que ser, al menos, coherentes y honestos con los mensajes de sus programas y exigirse para ellos lo que después exigen a los ciudadanos.

Este es tan solo un ejemplo de lo que nos dicen que tenemos que hacer y que ellos no hacen. Quizás es este un factor que influye en la carencia de participación en las elecciones.

Mi deseo y mensaje para los partidos políticos es que los ganadores escuchen la problemática del comercio y creen y apliquen políticas de apoyo para su subsistencia, haciendo atractivo el relevo generacional con motivación a los jóvenes emprendedores.

ABRIL 2024 - BARCELONA



Los mejores Panes de Sant Jordi del 2024

Esta séptima edición del concurso, liderada por panaderos y pasteleros de todo Cataluña, ha destacado por su alto nivel de calidad y artesanía.

42 panaderos y pasteleros profesionales y 23 alumnos de escuelas de panaderos de Cataluña se han presentado al VII concurso del mejor Pa de Sant Jordi 2024 organizado por la Obra Social Ernest Verdaguer de la plataforma Panàtics con el apoyo del Gremio de Panaderos de Barcelona.

El concurso ha tenido lugar el pasado miércoles 17 de abril, al el hall de la antigua estación del Norte de Barcelona, un espacio que ya ha albergado varios



Gremio de Floristes de Catalunya

VII CONCURSO MEJOR PA DE SANT JORDI

EL PRIMER PREMIO DE LA CATEGORÍA PROFESIONAL Y GANADOR DEL TROFEO JOSÉ LLOPART, MEMORIAL EDUARD CRESPO, SE HA OTORGADO A MÓNICA GREGORI DEL OBRADOR DE LOS 15 DE BARCELONA



LOS OTROS DOS FINALISTAS HAN SIDO PASTELERIA LARROSA DE FLIX Y JULI ALVAREZ DE LA LLIBRERIA DE BARCELONA.

EN LA CATEGORIA ESCUELAS, LA GANADORA DEL TROFEO HA SIDO CAROL CRUZ DE L'ESCOLA SUPERIOR DE HOSTELERIA, ESHOB



JOSE LLOPART

MÉS DE 2.000 PRODUCTES PER AL FORNER I EL PASSTISSER

*Todo a punto
para las verbenas*



Entrega en
24/48
hores



93 652 12 34



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

www.josellopart.com



Dos jurados, uno para profesionales y el otro para escuelas, han valorado los panes presentados, teniendo en cuenta el aspecto exterior, la forma, el dibujo de las barras que representan la señera, el sabor, la calidad de los ingredientes y la textura (por el tipo de amasado y el trato de la fermentación).

El jurat professional ha ESTADO FORMADO POR PASTELEROS Y PANADEROS con Arturo Blanco, Toni Vera de la pastisseria Canal (Barcelona), Josep Maria Rodríguez de La Pastisseria (barcelona), Emili Feliu del Forn Sant Josep (Barcelona), que va ser guanyador d'aquest certamen en 2023, Mercè Sampietro de Galette & Pastim, Pere Fàbrega, actuando como presidenta del jurado Georgina Crespo (fleca Balmes)

El pan ganador, tal como determinaban las bases del certamen, tenía que elaborarse según la receta original de Eduard Crespo, creada en 1989 para el Gremio de Panaderos de Barcelona, con tres masas: de queso, sobrasada y nueces







Los concursantes venidos de toda Cataluña, representantes de las diferentes empresas patrocinadoras y entidades que han apoyado a este acontecimiento, han acompañado a los panaderos/nada y pasteleros/nada.

Los participantes han sido obsequiados con la tradicional rosa roja y una degustación de pan de San Jorge, así mismo también agradecemos la colaboración del Gremio de Floristas de Cataluña y el apoyo del Ayuntamiento de Barcelona.

El acto ha transcurrido en un ambiente de amistad entre compañeros de profesión, que comparten experiencias..

Y como en todos los concursos organizados por la obra social Ernest Vedaguer y segunda finalidad de este concurso, la parte solidaria, más de 200 panes de Sant Jordi se han entregado al Hospital de campaña de la Iglesia de Santa Anna de Barcelona.

“Enhorabuena a todos los participantes. Es muy gratificante estar rodeado de bonos profesionales que con su esfuerzo sacan diariamente un producto de calidad.”



Nos adaptamos

Sea cual sea el espacio de su obrador



Las cámaras de fermentación controlada:
Mejoran el sabor y la textura del pan.
Permiten organizar el trabajo y disfrutar
de más tiempo

Duero, 62 · 08223 TERRASSA
+34 93 731 08 04
www.frigual.com

frigual

Unitat de Recerca en Càncer Infantil
Unidad de Investigación en Cáncer Infantil
Pediatric Cancer Research Unit



Un llonguet muy solidario

El pasado mas de febrero, con motivo del Día Internacional del Cáncer Infantil, las panaderías catalanas celebraron la cuarta edición de la campaña Llonguet Solidari, impulsada por la asociación Pulseras Candela con el apoyo del Gremio de Panaderos de la Provincia de Barcelona y la Federación Catalana de Asociaciones de Gremios de Panaderos.

Este año, han participado en esta campaña solidaria 31 panaderías artesanas de todo Cataluña, que han recaudado un total de 10.307 euros, que irán destinados en la lucha contra el cáncer infantil.

Él pasado lunes 29 de abril es hizo entrega en el hospital Santo joan de Dios, el cheque del dinero recaudado en aquestra campaña.

Anna elias, secretaria de la junta del Gremio de Panaderos de Barcelona presentando la donación a la asociació pulseres candela.

El Gremio y Pulseras Candela agradecen a todos los participantes su valiosa colaboración.

Tú pones
el arte.



REVENT
Horno de carro



ESCHER
Amasadora



DAUB
Divisora de masa

**Nosotros la
tecnología.**

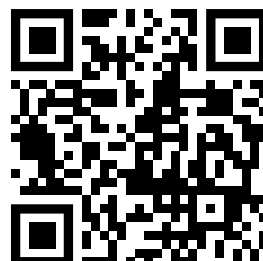


Revent

In Bread We Trust

ESCHER
mixers

DAUB



¿Quieres ver las
máquinas en acción?

No te las pierdas.

@sermontsa

Presentación y ofrenda del Pa de Sant Jordi al President de la Generalitat de Catalunya



Como ya se tradición, un año más, el pasado 23 abril, el Gremio de Panaderos de Barcelona representado por su Presidente el Sr. Jaume Bertrán, presentó el Pan de Sant Jordi al Presidente de la Generalitat de Catalunya el Sr. Pere Aragonés en la sala de los Diputados del Palau de la Generalitat.

También los acompañó en este acto la Sra. Angels Bosque, viuda del creador del Pan de San Jorge en 1989, el Sr. Eduard Crespo, la Presidenta del de la Federación Catalana de Asociaciones de Gremios de Panaderos, la sra. Mónica Gregori así como varios miembros de las juntas directivas de los dos gremios. asistieron al acto.



Importante reunión con la Regidora Sra. Joana Ortega

La Federación Catalana de Asociaciones de Gremios de Panaderos y el Gremio de Panaderos de Barcelona se reunieron con la Regidora de Juntos por Trias al Ayuntamiento de Barcelona, Ilma. Sra. Joana Ortega , y miembros de su equipo, para tratar temas del sector.

En la reunión, que fue muy cordial, el Gremio de Panaderos de Barcelona expuso a la Regidora las preocupaciones de los panaderos de Barcelona y propuso a la Regidora Ortega el estudio para implantar, al comercio de Barcelona, identificativos sobre el tipo de licencia del que dispone el establecimiento y la actividad que desarrolla, una propuesta que fue muy recibida por la Regidora y su equipo, por la transparencia en la información que proporciona



El Consell de Gremis apoya a los Gremios de librereros, floristas y panaderos en la Diada de Sant Jordi 2024



El Consejo de Gremios de Comercio, Servicios y Turismo es una entidad empresarial y sectorial creada en 1980 para la defensa, representación y fomento de los intereses generales de los sectores del comercio, los servicios y el turismo.

Por la fiesta de San Jorge el Consejo de Gremios apoya a los actores protagonistas de la jornada como son los 3 gremios que han presentado las actividades previstas por este año

- Gremio de Floristas de Cataluña
- Gremio de Libreros de Cataluña
- Gremio de Panaderos de Barcelona

En una rueda de prensa organizada por el Consejo de Gremios de Comercio, Servicios y Turismo en el marco incomparable de La Pedrera, todos los actores implicados han querido destacar la importancia de esta festividad en cuanto a la repercusión cultural pero también la económica y estratégica.

Han participado al acto el Director General de Comercio de la Generalitat de Cataluña, Jordi Torrades, la regidora de Comercio del Ayuntamiento de Barcelona, Raquel Gil y el intendente de la Guardia Urbana, Diego Calero y ha contado con la presencia de Joan Guillén, presidente del Consell de Gremios y del Gremio de Floristas y de los presidentes del Gremio de Libreros y del Gremio de Panaderos, Eric del Arco y Jaume Bertran respectivamente.

El Gremio de Floristas espera por primera vez superar los 7 millones de rosas y pedimos una regularización de las paradas de rosas reivindicando la rosa de autor. Este récord en la previsión de ventas comporta pero una fuerte decepción entre los floristas, pues solo un 25% de esta venta corresponde a los profesionales floristas, el resto se extiende por las numerosas paradas de venta de rosas que cada año saturan las calles de la ciudad de Barcelona y el resto de poblaciones grandes de Cataluña. La imagen es de un gran éxito, pero con consecuencias frustrantes y de indefensión por los profesionales floristas. Este año se ha presentado una rosa de autor homenaje a la Copa América, una picadura de ojo a este acontecimiento con la rosa protagonista.

El Gremio de Libreros ha arreciado su apuesta por la proximidad y la descentralización que se traduirá en la presencia de paradas de libros y rosas en más espacios, repartidos en siete distritos de la ciudad, que se reforzarán con un centenar de paradas ante las librerías y otras zonas tradicionales. No habrá ciudad o pueblo sin libros. En Barcelona pero, se han vuelto a batir todos los récords: habrá 336 paradas en espacios





destinados en el libro y la rosa, y casi un centenar más ante las librerías. En cuanto a la firma de autores, habrá 214 puntos. La recuperación de la totalidad de las Ramblas para los libros y las rosas es de gran valor simbólico, al ser cuna de la fiesta: una apuesta compartida para devolverlas a la ciudadanía y a la cultura. Además, haciendo de nódulo con el Paseo de Gracia y Grande de Gracia, los libros y las rosas cruzarán la ciudad de mar a montaña. habrá también en el Paseo de Lluís Companys, que hace de conexión con el espacio de cómic, literatura infantil y juvenil, y público familiar del Paseo de San Juan; y así mismo en las plazas Universidad, Orfila y Sarrià; a la Diagonal, en el barrio de las Cortes; en la Rambla del Poblenou y ante la biblioteca García Márquez.

Por su parte el Gremio de Panaderos presenta como cada año el pan de San Jorge, un pan inspirado en los colores de la señora que se vende a los establecimientos agremiats y que está hecho de forma artesanal con una pasta de queso emmental, sobrasada y nueces. Esta especialidad que va nèixer hace más de 30 años se ha consolidado como un elemento imprescindible a consumir durante la fiesta.

Jordi Torrades, director general de Comercio de la Generalitat, ha querido resaltar el papel de los gremios en esta fiesta y la importancia económica por el territorio que mueve 60 millones de euros en ventas.

Por Raquel Gil, regidora de Comercio del Ayuntamiento de Barcelona "San Jorge es una fiesta que requiere una gran coordinación en la ciudad entre los diferentes agentes implicados y este año están previstos 3.300 metros lineales de paradas, 4.100 puntos de ventas de flores 1.000 puntos de venta de libros, de los cuales 336 puntos estarán en el que se conoce como la superilla literaria, con el añadido de los Jardinetes y la Rambla. Otros 533 puntos de venta de libros estarán en espacios gremiales, ante las librerías que los montan y el resto en otras zonas de la ciudad.

El intendente de la Guardia Urbana Diego José Calero ha explicado que el corte de tráfico en el centro de la ciudad será similar al del año pasado. No se podrá circular ni en vehículos de motor ni en bicis y patinetes por el espacio de la Superilla literaria, entre Balmes, Pau Clarís, Gran Vía y Diagonal, con la excepción de las calles transversales que lo permitirán en sentido Besòs: Gran Vía, Aragón y València.

+
SABOR
COLOR

Coupage



Masses
mare

3 tipus de farina:



blat, blat dur
i sègol

+
CRUIXENT
DURABILITAT

Gràcies a
els enzims
i la Massa mare



+
VERSÀTIL

1 producte per a la teva
gamma de pans rústics:
Barra rústica, fogassa, xapata, barra gallega,
pa de payés, motlle rústic.

APTE PER A PROCESSOS CURTS I LLARGS,
MANUALS O MECANITZATS



DOBLE COLOR:

més color en menys temps
mitjançant enzims naturals

TECNOLOGIA ENZIMÀTICA PATENTADA

TOTES LES RECEPTES
WWW.PURATOS.ES

TECNOLOGIES
PRÒPIES



ETIQUETA (MÁS)
LIMPIA



Descobreix tots els
beneficis del nou

EASY RUSTIC ATELIER 50% CLEAN LABEL

Coupage de



Masses mare

Per a elaborar tota la gamma de pans rústics
Un pa més a menys hidratat en funció del percentatge
d'aigua i del procés
Tots els beneficis d'un producte amb etiqueta neta
IVA: pa comú



www.puratos.es



900 878 779



@puratosespana



@puratospain



1500@puratos.com


puratos
Food Innovation for Good

DESDE EL GREMIO PEDIMOS al AYUNTAMIENTO DE BARCELONA, IMPLANTAR EN EL COMERCIO ETIQUETAS QUE IDENTIFIQUEN EL TIPO DE COMERCIO

En los últimos meses ha sido noticia la polémica abierta por el Gremio de Restauración de Barcelona contra los hornos de pan con degustación.

En sus críticas, el Gremio de Restauración no diferencia entre los hornos de pan con degustación y las cadenas que, bajo la apariencia de hornos de pan, son en realidad, restauración. Todos van al saco del ataque.

Esta apariencia es la que ha creado la confusión, y ha perjudicado a los establecimientos que disponen de licencia de horno de pan con degustación, que conviven con operadores que provocan una competencia desleal.

En las reuniones mantenidas con responsables del Ayuntamiento de Barcelona hemos propuesto un sistema, creado por el propio Ayuntamiento, para aclarar la confusión.

Fué en el Distrito de Ciutat Vella, con el Regidor Rabassa, donde se emprendió una prueba piloto en la que se hizo llegar a los establecimientos de comercio alimentario una etiqueta que tenía que estar adherida al vidrio del escaparate del establecimiento.

En esta etiqueta se informaba del tipo de licencia del que disponía su titular.

Esta iniciativa municipal informativa, proponemos se haga extensiva en toda la Ciudad y para todos los establecimientos.

Por eso seguiremos trabajando para que el Ayuntamiento de Barcelona la implante.

La información, tanto reivindicada como derecho del consumidor, es signo de transparencia.

Con esta información se identificará la actividad que se tiene que desarrollar en el establecimiento.

Jaume Bertran
President del Gremi de Flequers de Barcelona



A yellow identification sticker with a rounded right side. It features a white icon of a coffee cup and a glass with a straw. The text is in Catalan and includes fields for 'Tipus d'activitat / epígraf', 'Nom comercial', 'Titular', 'Aforament', 'Superfície', 'Adreça', and 'Número de llicència'. At the bottom, it has the logos for 'Ajuntament de Barcelona' and 'Districte de Ciutat Vella'.



A blue identification sticker with a rounded right side. It features a white icon of a bakery oven. The text is in Catalan and includes fields for 'Tipus d'activitat / epígraf', 'Nom comercial', 'Titular', 'Aforament', 'Superfície', 'Adreça', and 'Número de llicència'. At the bottom, it has the logos for 'Ajuntament de Barcelona' and 'Districte de Ciutat Vella'.

PRESENTAMOS LA NUEVA JUNTA DIRECTIVA DEL GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA

Los informamos que el pasado día 5 de marzo de 2024 se reunió la comisión electoral por, en acto público, proceder a la proclamación de las candidaturas presentadas por las elecciones al cargo de Presidente y de Junta Directiva del Gremio de Panaderos de Barcelona.

Al haberse presentado tan solo una candidatura, dando cumplimiento en el artículo 11 del Reglamento Electoral, se proclamó esta como ganadora sin necesidad de proceder a votaciones, siendo nombrado como Presidente del Gremio de Panaderos de Barcelona el candidato SR. JAUME BERTRAN GARRIGA.

Con la modificación de los Estatutos del Gremio de Panaderos de Barcelona aprobada por la Asamblea General del Gremio celebrada en fecha 4 de julio de 2023, la Junta Directiva está formada por 6 agremiados

La nueva Junta Directiva del Gremio de Panaderos de Barcelona quedará formada por los siguientes miembros, quienes representan a los tres grupos que prevén los Estatutos de la entidad:

EMPRESAS GRANDES:

JAUME BERTRAN GARRIGA - PRESIDENT

TERADOMA, S.L.

representado por ADOLFO RUBIO CLAUDIO - VICEPRESIDENT SEGON

EMPRESAS MEDIANAS

FORN ELIAS, S.L.

representado por ANA MARIA ELIAS CAMPOS - SECRETARIA

GEMMA FORTINO ORGA
VOCAL

EMPRESAS PEQUEÑAS

MONTSERRAT FORNERS 1.894, S.L.

representado por FRANCESC CASAMITJANA MONES - VICEPRESIDENT PRIMER

XAVIER CORCELLAS CARRAMIÑANA
VOCAL

Las reuniones de la Junta Directiva están abiertas a los agremiats. Pueden pedir información a Secretaría del Gremio para asistir

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 añadirlos 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.

NUESTRA ESCUELA ES PIONERA EN FORMACIÓN

ELABORACIONES BÁSICAS DE PANADERIA – 1
(SUBVENCIONADO 100%)

Tony Valls

INSCRIPCIONES ABIERTAS

📅 14/05/2024 al 28/05/2024

🕒 60 horas distribuidas en 6 horas cada sesión

🕒 08:30h a 14:30h

🌐 CAT | ESP

VER FORMACIÓN



Todas nuestras formaciones 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 las cuotas de la Seguridad Social.

Puede solicitar más información:

www.gremipabcn.com

mminguell@gremipabcn.com

INSCRIPCIONES ABIERTAS

TALLER ELABORACION DE BERLINAS (DONUTS)

Rafa Batalla

📅 17/05/2024

🕒 1 SESION DE 4 HORAS

🕒 15:30h a 19:30h

🌐 CAT | ESP



INSCRIPCIONES ABIERTAS

ELABORACION DE COOKIES

Rafa Batalla

📅 16/05/2024

🕒 3 horas

🕒 16:00h a 19:00h

🌐 CAT | ESP

VER FORMACIÓN



CURSOS PROGRAMADOS HASTA JULIO 2024



ELABORACIONES BÁSICAS DE BOLLERIA – 2 (SUBVENCIONADO 100%)

Ramon Batalla

VER FORMACIÓN

17/05/2024 al 05/06/2024

60 horas distribuidas en 4 horas cada sesión

16:00h a 20:00h

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.

Carrer Pau Claris, 141 planta baixa
Barcelona



OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERIA – 1 (SUBVENCIONADO 100%)

Rafa Batalla

INSCRIPCIONES ABIERTAS

21/05/2024 al 05/06/2024

60 horas

15:30H A 20:30H

CAT | ESP

VER FORMACIÓN

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Jaume Benejam

INSCRIPCIONES ABIERTAS

28/05/2024

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

2 horas

CAT | ESP

VER FORMACIÓN

ELABORACIONES BÁSICAS DE PANADERIA – 2 (SUBVENCIONADO 100%)

Iony Valls

VER FORMACIÓN


29/05/2024 al 11/06/2024


60 horas

08:30h a 14:30h

CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS





ELABORACION DE CROISSANTS

Ramon Batalla

01/06/2024

1 SESION DE 4 HORAS

09:00h a 13:00h

CAT | ESP

VER FORMACIÓN

DEPENDIENTE/A DE PANADERIA Y ACABADO DE PRODUCTO EN OBRADOR

Jaume Borràs y Ferran Batalla

VER FORMACIÓN

12/06/2024 al 20/06/2024

25 horas (5 horas de formación)

9h a 13h

CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS





CURSO INTENSIVO DE PANADERIA ARTESANA

Iony Valls

20/06/2024 al 16/07/2024

35 horas (24 horas de formación)

07:00h a 15:00h

CAT | ESP

VER FORMACIÓN



TALLER PAN ELABORADO A MANO

Ramon Batalla

15/06/2024 al 29/06/2024

12 Horas - 3 Sábados

09:00H A 13:00H

CAT | ESP

VER FORMACIÓN

INSCRIPCIONES ABIERTAS

PASTELERIA DE VERANO

Rafa Batalla

29/06/2024 al 13/07/2024

12 HORAS

09:00h a 13:00h

CAT | ESP

VER FORMACIÓN

INSCRIPCIONES ABIERTAS

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



12
HORAS

PASTELERÍA DE VERANO

RAFA BATALLA

3 sábados del
29/06/2024 al 13/07/2024
de 09:00h a 13:00h

Formación bonificada 100%
informació: mminguell@gremipabcn.com

DESTINATARIOS

Se acerca el verano y la pastelería también nos ofrece sus alternativas para los días de calor. Es en esta época cuando nos apetece especialmente alimentos ligeros y frescos en los que las frutas ganan protagonismo. El curso se dirige a las personas interesadas en conocer recetas sencillas y asequibles para elaborar y disfrutar en casa.

OBJECTIVOS Elaborar y presentar productos apropiados para la estación de verano que ofrecen sabores frescos y texturas sutiles.

METODOLOGIA

El curs es planteja totalment pràctic en el que cada participant elabora al obrador els seus productes amb el suport personalitzat del nostre formador.

EL CURSO INCLUYE

Formación presencial, teórica, práctica y participativa.
Todos los ingredientes necesarios para la elaboración individual de los productos (cada participante elabora sus propios productos).
Utensilios, máquinas y equipos profesionales.
Ropa de trabajo para el obrador
Los productos elaborados para ser degustados.
Atención personalizada por parte de nuestros expertos.
Seguro de accidentes.

Dossier formativo con fichas técnicas de elaboración.
Atención post-curso
Certificado de asistencia emitido por la Fundación Privada del Gremio de Panaderos de Barcelona
Dossier formatiu amb fixes tècniques d'elaboració.
Atenció post-curs

Característiques de pastelería de verano.

Sesión 1

Conocimiento de las recetas: pasos a seguir, uso de utensilios habituales.
Elaboraciones.

Pastel de zanahoria. Brownie. Trufas heladas

Sesión 2

El mousse y sus características.

Conocimiento de las recetas: pasos a seguir
Elaboraciones.

Mousse de chocolate con corazón de frambuesa.

Mousse de piña colada.

Mousse de Mojito

Sesión 3

El Hojaldre y sus características.

Conocimiento de las recetas: pasos a seguir.
Elaboraciones.

Bandas de fruta

Mil hojas de crema chantilly

Tarta Tatin, Roscón de nata



Formación bonificada 100%
informació: mminguell@gremipabcn.com

60
HORAS

ELABORACIONES BÁSICAS DE PANADERÍA -1

TONY VALLS

INICIO
14 de maig 2024

CONTENIDO

CF1 Comprender los procedimientos de elaboración de masas
CF2 Realizar operaciones de acondicionamiento de la levadura y masa madre
CF3 Formulación y dosificación de los ingredientes

CF2 Aplicar medidas de higiene personal y hábitos higiénicos necesarios para elaborar con seguridad y calidad higiénica sanitaria los productos

CF3 Aplicar medidas de higiene necesarias la calidad higiénica sanitaria de las instalaciones

CF4 Aplicar medidas de higiene necesarias para asegurar la calidad higiénica sanitaria de los equipos y maquinaria.

CONTENIDOS SOSTENIBILIDAD O ECONOMIA VERDE

CF1 Identificar los riesgos y consecuencias para el medio ambiente

CF2 Aplicar las operaciones básicas de control ambiental y de recuperación, depuración y eliminación de residuos

CF3 Aplicar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones del trabajo en un obrador de panadería

EL CURSO INCLUYE

Formación presencial, teórica, práctica y participativa

Todos los ingredientes necesarios para la elaboración individual de los productos (cada participante elabora sus propios productos)

Utensilios, máquinas y equipos profesionales

Ropa de trabajo para el obrador

Seguro de accidentes

Programa de la acción formativa

Dossier formativo con fichas técnicas de elaboración

DESTINATARIOS

Trabajadores en régimen general de la seguridad social. Trabajadores autónomos y personas desempleadas, interesadas en adquirir y mejorar las técnicas para elaborar los diferentes productos propios de Panadería

OBJETIVOS Elaborar productos básicos de panadería, consiguiendo los objetivos de producción, calidad y respetando la normativa vigente técnica sanitaria, ambiental y de seguridad e higiene
Obtener masa de pan con levadura y/o masa madre
Conocer técnicas: división, amasado, reposo, formatos, corte, fermentación, cocción y refrigeración

FECHAS Y HORARIOS

10 sesiones del 14/05/2024 al 28/05/2024 de lunes a viernes de 08:30h a 14:30h

DURACIÓN

60 horas distribuidas en 6 horas cada sesión

METODOLOGÍA

Se combinan la práctica y la teórica realizando las elaboraciones tanto individualmente como en grupo, se establecerá una dinámica participativa para poder evaluar la comprensión, el interés y la participación de los/las alumnos/as

Prevención de peligros en los alimentos, seguridad y protección al medio ambiente

En las dos tipologías, las clases teóricas se basan en exposiciones con ordenador, proyector y pantalla, con el soporte de una pizarra de papel, se establecerá una dinámica participativa para poder evaluar la comprensión, el interés y la participación de los/las alumnos/as

NOVA FARINA DE "YLLA" FARINA LA 28

Farina panificable totalment natural, pensada per processos de fermentació llargs de 2 o 3 dies i hidratacions altes. Perfecte per treballar amb massa mare o preferents naturals.

Ingredients:

Farina de blat i farina de malta d'ordi.

Productes finals que es poden elaborar:

Pans - Rodons de pagès - Pans de sabors - Baguettes
Barres rústiques - Pans de campanya...



NUEVA HARINA DE "YLLA" FARINA LA 28

Harina panificable totalmente natural, pensada para procesos de fermentación largos de 2 o 3 días e altas hidrataciones. Perfecta para trabajar con masa madre o preferentes naturales.

Ingredients:

Harina de trigo y harina de malta de cebada.

Productos finales que se pueden elaborar:

Panes - Redondos de payés - Panes de sabores
Baguettes - Barras rústicas - Panes de campaña...

¿MASA DELICADA?

Si trabajas con masas delicadas, esta máquina está hecha para ti. Daub combina la experiencia desde 1902 con las exigencias del mercado internacional actual. Al igual que un buen panadero artesanal, Daub integra todos los procesos de producción y cuida meticulosamente tanto la calidad como la estética. El modelo Slim de Daub es la mejor máquina volumétrica del mercado, ya que combina precisión y delicadeza mediante un pistón volumétrico que trabaja al vacío. La división se realiza sin presionar la masa, dejando intacta la estructura. Durante este proceso, Daub nos garantiza una estricta regularidad de peso y constancia en la textura.

Globe es una extensión del modelo Slim de Daub que necesitas si buscas bolear las piezas. Globe es una hñidora integrada a la Slim con diferentes combinaciones de sinfin y tambor que garantizan la posibilidad de trabajar con una infinidad de volúmenes y pesos. El tambor transparente no solo es impactante visualmente, sino que también nos garantiza no dejar trazas entre variedades.

Daub Slim Globe, con sus combinaciones de medidas de tolva, pistón, sinfin y tambor, nos asegura que, con el menor tamaño de la industria, tengamos la mejor divisora del mercado ajustada a nuestras necesidad para trabajar con masas de pan, tortitas, galletas, masas con tropezones, húmedas, delicadas...

Esta máquina está disponible en exclusiva en Sermont S.A.



¿Quieres ver las máquinas en acción?
No te las pierdas.

@sermontsa



MINERVA
ABUNDIS



¡Shhhh!

El toque secreto de tus recetas

La *Vainilla Minerva* aporta un agradable aroma y sabor que tus clientes disfrutarán en tus recetas.

2 x 1

Oferta profesionales

Gremi de Flequers de Barcelona

>250 ml. 48,00 eur. x caja

>1.000 ml. 132,00 eur. x caja

Caja 12 uds. IVA incluido.



Envío gratis

Nuestras redes sociales

Nuestra 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.



ja tenim més de 5.000 seguidors !



www.gremipabcn.com



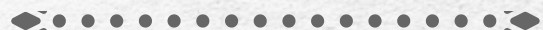
PASSIÓ PER LA FARINA

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



técnica

Coca de Sat Juan

De brioche y chicharrones



PROCESO

Temperatura de la masa 26°

Elasticidad media.

Reposo en bloque 60 minutos a 30° con una humedad del 70%.

Piezas de 500 g

Reposo en piezas 10 minutos.

Formar una pieza con el rodillo o a mano con una longitud de 50 cm y 18 de ancho.

Los piñones los pondremos en remojo unas 2 horas antes, para que en la cocción no se quemen.

Dejar fermentar en una cámara a 30° y con una humedad del 70% y fermentar hasta casi doblar su volumen. (tiempo aproximado 3 h a 4h)

Antes de hornear poner primero los piñones y después el azúcar en grano bien repartido por la coca.

Temperatura del horno 190°.

Tiempo de cocción aproximado de 16 minutos.

INGREDIENTES	GRAMOS	%	fórmula final	
Harina de fuerza 400 w	1.000	100		
Huevos	300	30	%	0
Mantequilla	200	20	%	0
Leche	150	15	%	0
Azúcar	200	20	%	0
Chicharrones molidos muy finos.	500	50	%	0
Levadura para masas azúcaradas	30	3	%	0
Vainilla azucarada	20	2	%	0
Zumo de naranja	150	15	%	0
Anís en polvo	25	2,5	%	0
Sal fina	20	2	%	0
Licor de anís	100	10	%	0
Masa madre azúcarada	400	40	%	0
Total peso	3.095			0



*celebrem cinquanta anys
de servei, de creixement,
i de molts moments compartits
amb tots/es vosaltres*

50

noVAU
G R U P

POLIN **JAC**

1974 - 2024



Coffee, Bakery & Pastry

Taste&Talks

by Alimentaria & HOSTELCO

MIÉRCOLES 20 DE MARZO
DE 16:30 h a 18:30 h
Hall 7 | Coffee, Bakery and Pastry,
Taste and Talks

UN MUNDO DE SENSACIONES Y TENDENCIAS PARA LA RESTAURACIÓN

TALLER DE VANGUARDIA
EN PANADERÍA Y PASTELERÍA



FRAN LÓPEZ

XEVI RAMÓN

ENRIC BADIA ELIAS

ORIO BALAGUER

El pasado 20 de marzo, en el nuevo espacio Coffee, Bakery & Pastry en el marco de Hostelco - Alimentaria, tuvo lugar el taller de vanguardia sobre la innovación y las nuevas tendencias de la panadería y de la pastelería para el sector de la Restauración.

Tres ponentes de lujo, Xevi Ramón, Enric Elias y Oriol Balaguer, acompañados por Fran López, chef del restaurante Villa Retiro, nos ofrecieron un taller/ponencia sobre las nuevas tendencias y nuevos productos para la restauración.

Actuaron como moderadores, Lluís Bofill de la agencia gastronómica Repicat y Eduard Verdaguer, director de la plataforma Panáticos.

A continuación hubo una degustación de los productos presentados por estos profesionales.



SIGEP 2024: EL MUNDO DE LA PANADERÍA ENTRE INNOVACIONES, TENDENCIAS Y COMPETICIONES

La sección de panificación en SIGEP representa una fascinante combinación de innovaciones tecnológicas y tradición artesanal.

Este es el lugar donde las nuevas tendencias para hacer negocios en el sector del horno se encuentran y abrazan: Desde las novedades en la producción y el consumo hasta los nuevos formatos de locales y conceptos de marketing.

Pan, pizza y focaccia representan el alma de esta sección, la realización de la cual requiere una cuidadosa selección de materias primas como harinas, levaduras y mucho más, así como las mejores tecnologías y equipos.

Bakery Arena

Durante cinco días, la Bakery Arena ha sido el escenario del futuro del horno, donde la creatividad y el talento han desatado una sinfonía de sabores e ideas.

Los protagonistas de esta Arena han estado, sin duda, los jóvenes de las escuelas de hostelería y los institutos de formación profesional italianos, que han competido en 5 pruebas del concurso Young Ideas: Pan Ciabatta, Pan de creación libre, Panes de pequeño formato, Viennoiserie y Pieza Artística con el tema "Guglielmo Marconi" 150 años desde su nacimiento".

Además, no han faltado demostraciones y show cooking de carácter internacional, gracias a la participación de las delegaciones de China, Perú y Suiza, tres excelencias entre las escuelas de horno encargadas de organizar las selecciones para el campeonato mundial "Bread In The City 2025".

Durante los 5 días, finalmente, Asociaciones y Partners se alternaron en el escenario para explorar las nuevas tendencias y discutir los escenarios actuales y futuros del sector.



SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

Puratos y Fundación Adsis colaboran contra la falta de relevo generacional en el sector de la Panadería



El sector padece una falta de personal y relevo general, a pesar de que en los hogares españoles su consumo anual alcanza los 27,68 kilos por persona, de acuerdo con las cifras del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

Ante esta situación, Puratos -multinacional de origen belga líder mundial en la producción de productos para panadería, pastelería y chocolate- y Fundación Adsis colaboran por tercer año consecutivo para formar a nuevas generaciones de maestras y maestros panaderos, impulsando al mismo tiempo la incorporación al mercado laboral de jóvenes de entre 18 y 30 años en riesgo de exclusión social.

Se trata de jóvenes con realidades y necesidades muy diversas: como la de reenfocar su futuro tras años sin estudiar, o iniciar un camino laboral en España tras un proceso migratorio, o incluso emprender un proceso de re-empoderamiento que les permita salir de una situación de violencia de género. Todos tienen en común el deseo de aprender sobre la panadería artesanal, para lograr convertirse en grandes profesionales capaces de construir sus propios proyectos vitales.

En los dos cursos organizados por ambas organizaciones e impartidos en Madrid, participarán más de veinte jóvenes. La formación realizada combina sesiones teóricas y prácticas con el objetivo de que el alumnado adquiera los conocimientos y aptitudes necesarios para introducirse en el sector de la panadería artesanal. En total, los jóvenes dedican más de 180 horas a esa formación, en la que adquieren conocimientos técnicos como los tipos de harina y levaduras existentes o el funcionamiento de los utensilios y maquinaria como los hornos. La formación está orientada también a potenciar sus habilidades sociales o trabajar competencias transversales.

Finalmente, los cursos incluyen también actividades con Puratos y prácticas en panaderías tradicionales, donde el alumnado pone en práctica los conocimientos adquiridos durante la formación.

En las dos ediciones anteriores de esta formación, Puratos y Fundación Adsis han formado a 45 jóvenes en riesgo de exclusión en Madrid y Barcelona.

En total, los jóvenes dedican más de 180 horas para adquirir conocimientos técnicos como los tipos de harina y levaduras existentes o el funcionamiento de utensilios y maquinaria

Puratos y su apuesta por la formación

Puratos tiene el compromiso de generar un impacto positivo en los lugares en los que opera, a la vez que, desde hace más de 60 años, fomenta la formación en el mercado español de la panadería y pastelería artesanal.

Sus escuelas de panadería localizadas en países en vías de desarrollo ofrecen educación para hacer progresar a jóvenes de todo el mundo, fomentando el desarrollo individual de éstos mientras adquieren habilidades que impulsan su prosperidad económica. La compañía aspira a tener 1.000 jóvenes en sus escuelas de panadería a nivel mundial.



El pasado día 8 de mayo, en Málaga (ZonaSur), empezó la primera convocatoria de I@s 50 Panader@s TOP de España 2024.

Esta es la primera de las cuatro convocatorias previstas para esta edición de esta nueva ruta.

Un total de 63 panaderías artesanas de toda Andalucía y 3 de otras regiones se han dado cita en La Térmica (Málaga) para celebrar la primera convocatoria de los 50 Panaderos TOP de España que tiene como objetivo defender el pan de calidad y dar visibilidad el oficio de panadero artesano en el sector.

El desarrollo del concurso ha tenido lugar en un escenario de la Sala Benalmádena en las instalaciones de la Térmica gracias a la colaboración de la Diputación de Málaga que a través de la marca promocional Sabor a Málaga ha vuelto a confiar en este proyecto.

Los participantes han entregado dos panes redondos con las características estipuladas en las bases del concurso y se le ha asignado un número. Además, aportan una ficha técnica con la descripción, ingredientes y proceso de elaboración. Posteriormente, un jurado formado por cinco expertos profesionales, Eduardo Úbeda, Manuel Flecha, Florindo Fierro, Pere Fábrega y Carlos Martín han sido los encargados de catar de una manera anónima cada uno de los panes. La cata ha tenido que dividirse en dos sesiones debido a la gran cantidad de panes presentados.



Al terminar la cata, los miembros del jurado han depositado sus evaluaciones en un sobre cerrado que se ha entregado al notario de Málaga D. Manuel Ángel Martínez García que lo guardará en custodia hasta que finalicen las otras tres convocatorias del concurso,

Una vez finalizadas las cuatro convocatorias, se procederá a la apertura de los cuatro sobres ante notario de Madrid, donde se descubrirán los obradores con mayor puntuación que serán visitados de forma anónima para valorar la presentación del producto en tienda y la atención al público. Aquellos finalmente seleccionados serán convocados en Madrid para recibir la estrella que los certifica como los 50 mejores obradores de pan artesanal de España. De todos ellos, los tres más valorados recibirán la Estrella de Oro, la plata y la de bronce.



En esta primera edición de I@s 50 Panader@s TOP de España 2024 hay que destacar los siguientes puntos. El jurado siempre será el mismo en las cuatro convocatorias. Está formado por 6 seis profesionales donde siempre evaluarán cinco y un sexto como sustituto en caso de necesidad y destacar que cualquier profesional se puede presentar a la convocatoria que más se adapte a sus necesidades por distancia o tiempo. Pero solo a una convocatoria.

Los resultados se entregarán siempre al notario de la ciudad correspondiente.

Los establecimientos de los 50 panader@s seleccionados se les visitará posteriormente, de forma anónima, para comprobar si su establecimiento cumple con los siguientes requisitos: Presentación del pan en tienda y su calidad así como la atención al público.

Al finalizar el acto se hizo entrega de los panes que no se utilizaron para el concurso al comedor del Sagrado Cottolengo de Málaga.

Mejor Mona de Pasqua 2024



Tanto para los que la eligen en su forma tradicional como para aquellos amantes de las excéntricas figuras de chocolate, Cataluña ya ha coronado a las mejores monas de Pasqua del 2024 en la 3.ª Edición del Concurso La Mejor Mona de Pasqua, celebrado en el Foro Gastronómico de Girona.

Lejos quedaron los típicos huevos de chocolate para dar a creaciones tan elaboradas que hasta hace pena comerlas.

La mona de chocolate más destacado tiene forma de Groot, el entrañable personaje de Guardianes de la Galaxia, y se elabora en la pastelería El Obrador de San Tomás de Calldetenes.

En cuanto a la tradicional, el premio a la cocción más sabrosa se lo llevó una

pastelería de Barcelona, Panes creativos, liderada por el maestro panadero Daniel Jordà

El segundo lugar en la categoría de mona de huevo de chocolate también adopta la forma de un personaje de Disney.

El premio fue para la Pastelería Fusté y su versión de Baymax, el tierno robot de la película de Big Hero 6.

El tercer lugar es para una figura original de la pastelería Xocopunt, de Molins de Rei.

La mona luce la forma de un pato de chocolate deslizándose en un patinete motorizado.

Para la elección de la mona tradicional, además del aspecto visual, se tuvo en cuenta la textura, cocción tanto interna como externa, aroma y sabor del dulce. El segundo premio fue otorgado al Obrador de Prades, mientras que el tercero lo obtuvo el horno Panadería Rovira de Cardedeu



**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

ANUNCIS DE VENDA I TRASPASSOS DE FORNS I DESPATXOS DE PA

EN TRASPASO

Traspasamos 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**



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 PA QUE S'HI DONA

Per Tomàs Porta

El discurso del presidente Pedro Sánchez anunciando que se daba cinco días de reflexión para plantearse dimitir a raíz de la denuncia de Manos Limpias a su mujer por tráfico de influencias me cogió de sorpresa, como creo que le pasó a la mayoría de la población.

Después de cinco días de suspenso, grandes manifestaciones de sus partidarios para que no plegara, Pedro Sánchez dijo que no dimitiría. Pero no solo se comprometió a continuar presidiendo el gobierno, sino también a regenerar la democracia.

Mientras sus partidarios han calificado Sánchez como un héroe enamorado dispuesto a todo por amor a su mujer, la oposición ha dicho que ha hecho es comedia, pura estrategia política para presentarse como víctima y echar una cortina de humo sobre la acusación de corrupción. Yo no soy al cerebro del presidente Sánchez y, por lo tanto, no tengo ni idea de porque hizo el quehizo. Ni idea.

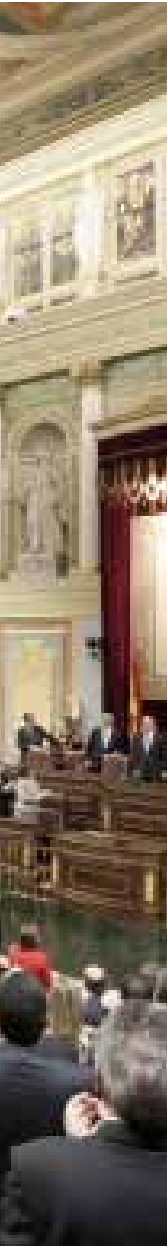
Ahora bien, que quiere decir regenerar la democracia? Me temo que es un concepto tan amplio, tan solemne que, al final, quizás no compromete a nada y es un simple brindis al sol. También me temo que cuando el presidente Sánchez habla de "regenerar la democracia" piensa que los que hay que regenerar son los otros, porque los suyos ya son unos demócratas como es debido. Si los míos son los bonos y los otros son los malos, para solucionar el problema solo hace falta que los malos cambien.

Este maniqueísmo nada autocrítico no nos lleva en ninguna parte. Para "regenerar la democracia" lo primero que hay que entender es que son todos los partidos los que se tienen que regenerar, empezando por los más poderosos y, en especial, por los que nos gobiernan.

Si la regeneración dependiera de mí, yo empezaría por cosas muy sencillas, como por ejemplo escuchar con respeto y atención a los oradores cuando hablan, que obviamente tendrían que utilizar un lenguaje moderado, formal y respetuoso. Tampoco parece muy ejemplar que mientras un portavoz se explica, los que no están de acuerdo, hagan ruido, lo insulten, lo corten etc...Ni que, cuando su portavoz quien habla, lo aplaudan exageradamente.

Regenerar la democracia exige un comportamiento mucho más educado, tranquilo, abierto, tolerante, discreto y atento tanto por parte de los que hablen como de los que escuchen.





Se tendría que utilizar la energía y los recursos para plantear soluciones reales a los problemas en vez de dedicarla a destruir el adversario. La finalidad de la política es el bien común de los ciudadanos, no conseguir el gobierno como herramienta de poder. Por eso la oposición tendría que colaborar con el gobierno a echar el país adelante y el gobierno tendría que aceptar las propuestas del gobierno cuando son buenas por el país.

Finalmente, la actitud de todos los partidos contra la corrupción tendría que ser radical, sin ninguna grieta, sin ninguna excepción. No se vale a ser durísimo con la corrupción de los otros y ser magnánimo con la corrupción de los tuyos. La corrupción no solo supone que elscitudans dejan de recibir unos servicios que han pagado a través de los impuestos, sino que ésçun càncer por la política y por la moral –los valores- del país. Ningún país no se la puede permitir si quiere crecer de una manera sana y sólida.

Es aquí donde yo creo que el presidente Pedro Sánchez se ha equivocado. Creo que si cualquier ciudadano sospecha que su mujer ha hecho tráfico de influencias, él, como presidente del país y secretario general de un partido político, tendría que estar contento que este ciudadano lo ponga en conocimiento de los juzgados. Tendría que estar contento que, en un estado que se vanagloria de tener división de poderes, sea un poder judicial independiente quién determine si su mujer es culpable o no. Y obviamente este caso sirve por la pareja de la presidenta Ayuso y por todos los otros casos de políticos denunciados.

Otra cosa es que, como pareja le sepa mal o incluso lo considere injusto. Esto es humanamente comprensible, pero no té nada que ver con la política.



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

CAMPANYA COQUES DE SANT JOAN

Cirera vermella - Cabell d'àngel - Discos de taronja
Llardons - Làmines de fruita verda - Farina especial brioi
Pinyons - Meló verd - Paper siliconat - Sucre en gra
Xoco crema - Crema forn - Granelló d'ametlla...



Creixem junts

bonllevat.es