

Gremi paBCN



Andreu Bertran
Creador del Pa de Mar

Jaume Bertran
President Gremi Flequers de Barcelona

Raquel Gil
Regidora de Comerç Ajuntament BCN

Albert Vilumara
Director Corporatiu Copa America

David Pino
Director de Port Vell

Quim Casellas
Restaurant Casamar

per sucuar — hi pa

Presentación del PadeMar en el Espacio Boqueria



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



“És fàcil veure les terrasses i els restaurants plens els caps de setmana. I la gent viatja més que mai. I, malgrat tot, la percepció dels ciutadans és negativa.”

Segons l'OCDE les previsions de creixement d'Espanya se situen en un 2,8%. És la més alta de la Unió Europea, per davant del 0,1% d'Alemanya o l'1,1 % de França.

Fins i tot és superior a la dels Estats Units (2,6%). Un dels mostres sobre el bon estat de l'economia espanyola és que del centenar de preguntes parlamentàries que va fer el PP al govern de Pedro Sánchez en l'anterior període de sessions, no en va fer cap al ministre d'economia.

Aquestes dades positives incontestables per la seva objectivitat contrasten amb la sensació pessimista dels ciutadans que pensen que les coses no acaben d'anar bé, que tot és molt car i que cada vegada els costa més arribar a final de mes.

És paradoxal com a mínim. Es fa difícil entendre el perquè es produeix aquesta situació. Per una altra banda, se'ns diu que el mercat laboral millora, igual que les exportacions. I el consum privat, també. És fàcil veure les terrasses i els restaurants plens els caps de setmana. I la gent viatja més que mai. I, malgrat tot, la percepció dels ciutadans és negativa.

Com si el bon moment econòmic no arribés a la seva butxaca o com si tingués la sensació que serà efímer, que no pot durar gaire. A aquesta perspectiva negativa si sumen la carestia de l'habitatge, les dificultats dels joves per trobar una feina estable, a inseguretat, cada vegada més important a Barcelona o el problema de la immigració descontrolada.

Trobem una manca d'equilibri en els mitjans de comunicació que sovint posen l'accent en les males notícies i s'obliden de les bones. No s'està dient, és clar, que els mitjans de comunicació no hagin de ser crítics.

Ho han de ser. Però també haurien de procurar ser objectius i formar d'una manera equilibrada la ciutadania. Si no és així es construeix una ciutadania amb una percepció de la realitat distorsionada i, sobretot, pessimista i desesperançada i això en si mateix és un problema.

Els inversors internacionals veuen en Espanya un país d'oportunitats. En valoren les tendències demogràfiques, el sistema bancari i les infraestructures, entre altres aspectes.

Tot això ho hem de tenir en compte a hores d'ara i valorar-ho com cal.



“Es fácil ver las terrazas y los restaurantes llenos los fines de semana. Y la gente viaja más que nunca. Y, a pesar de todo, la percepción de los ciudadanos es negativa.”

Según la OCDE las previsiones de crecimiento de España se sitúan en un 2,8%. Es la más alta de la Unión Europea, ante el 0,1% de Alemania o el 1,1% de Francia.

Incluso es superior a la de los Estados Unidos (2,6%). Uno de los ejemplos sobre el buen estado de la economía española es que del centenar de preguntas parlamentarias que hizo el PP al gobierno de Pedro Sánchez en el anterior periodo de sesiones, no hizo ninguna al ministro de economía.

Estos datos positivos incontestables por su objetividad contrastan con la sensación pesimista de los ciudadanos que piensan que las cosas no acaban de ir bien, que todo es muy caro y que cada vez los cuesta más llegar a final de mes.

Es paradójico como mínimo. Se hace difícil entender el porqué se produce esta situación. Por otro lado, se nos dice que el mercado laboral mejora, igual que las exportaciones. Y el consumo privado, también. Es fácil ver las terrazas y los restaurantes llenos los fines de semana. Y la gente viaja más que nunca. Y, a pesar de todo, la percepción de los ciudadanos es negativa.

Cómo si el buen momento económico no llegara a su bolsillo o como si tuviera la sensación que será efímero, que no puede durar mucho. A esta perspectiva negativa si suman la carestía de la vivienda, las dificultades de los jóvenes para encontrar un trabajo estable, a inseguridad, cada vez más importante en Barcelona o el problema de la inmigración descontrolada.

Encontramos una carencia de equilibrio en los medios de comunicación que a menudo hacen hincapié en las malas noticias y se olvidan de las buenas. No se está diciendo, que los medios de comunicación no tengan que ser críticos. Lo tienen que ser. Pero también tendrían que procurar ser objetivos y formar de una manera equilibrada la ciudadanía. Si no es así se construye una ciudadanía con una percepción de la realidad distorsionada y, sobre todo, pesimista y desesperanzada y esto en sí mismo es un problema.

Los inversores internacionales ven en España un país de oportunidades. valoran las tendencias demográficas, el sistema bancario y las infraestructuras, entre otros aspectos.

Todo esto lo tenemos que tener en cuenta a estas alturas y valorarlo como es debido.



Jaume Bertran Garriga
President del Gremi de Flequers de Barcelona

“Esta carencia de personal profesional y la poca facilidad que ofrece la administración para la contratación de personal, nativo o extranjero, es lo que está provocando que el comercio de proximidad desaparezca y que sean las grandes superficies las que llenen el vacío.”

D

Después del mes de agosto se vuelve a la rutina anual. Los colegios marcan la actividad diaria de los establecimientos. La maquinaria vuelve a coger impulso. Cada vez cuesta más llegar a la estabilidad, a la velocidad de cruce, del negocio.

Nos encontramos, de forma generalizada, con malestar por la carencia de profesionales, no en nuestro sector, sino en el comercio en general.

Los oficios se están perdiendo y a la administración le cuesta emprender actuaciones que potencien la formación profesional. Pero solo con la formación no es suficiente.

Se tienen que adoptar medidas que incentiven a los alumnos a seguir el oficio y a las empresas para que sea reconocida la contratación de personal con poca experiencia, que reciben una formación práctica remunerada.

Las escuelas de los gremios son fuente de enseñanza de los oficios. Pero después de finalizar los estudios, cuesta que los alumnos plasmen su formación en empresas del sector, en el mundo laboral. Esta carencia de personal profesional y la poca facilidad que ofrece la administración para la contratación de personal, nativo o extranjero, es lo que está provocando que el comercio de proximidad desaparezca y que sean las grandes superficies las que llenen el vacío.

Desde los gremios continuaremos defendiendo y luchando para que la formación y el acceso al mercado laboral de los alumnos sea posible en condiciones atractivas tanto por el alumno que tiene que ser contratado como por la empresa que el contrati.

A pesar de que hace muchos años que seguimos esta línea, el camino que queda para recorrer continúa siendo muy largo. No podemos dar vuelta atrás. Para salir adelante tenemos que continuar andando para llegar al destino final.

Reivindicamos la atención en la formación de las profesiones y de los oficios donde todos, trabajadores, empresarios y administración hagan posible que los oficios no se pierdan.

17 DE JULIO

PRESENTACIÓN PA DE MAR - MERCAT DE LA BOQUERIA

PAdeMAR



Con motivo de la celebración de la 37th edición Louis Vuitton de la America's Cup que este año se hace en Barcelona desde el gremio de Panaderos de Barcelona se ha sumado a este acontecimiento tan importante para nuestra ciudad, creando un pan especial para la ocasión.

PAdeMAR, un pan hecho exclusivamente con agua de mar, harina y masa madre.

**SE TRATA DE UN PAN TIPO BARRA, CON FORMA DE NUDO MARINERO.
SE PUEDE AÑADIR UN CABO PARA DARLE UN TOQUE MÁS NÁUTICO.**

El creador de este pan ha sido Andreu Bertran, agremiado del Gremio de Panaderos de Barcelona, un joven panadero que ha estado experimentando para conseguir el sabor y la forma deseada del pan.

La receta del Pan de Mar, que en todo momento ha buscado la sencillez, y su proceso de elaboración —como dar forma de nudo— se compartiera entre todos los panaderos asociados al gremio porque, aquellos que lo deseen, puedan elaborar el pan, siempre de manera artesana, y venderlo en sus establecimientos durante estos meses.

Cada panadero puede hacerlo cómo quiera, adaptándose a sus procesos productivos internos, pero es importante que utilicen largas fermentaciones y que la receta sea la que hemos diseñado”, precisa Bertran. El precio, todavía para definir, variará según el establecimiento. Aunque será algo más elevado que el de una barra de pan convencional, al tratarse de un producto temporal.

Aunque esta temporalidad podría estar en entredicho puesto que, tanto el Gremio —que precisamente en agosto ha celebrado sus 656 años de historia— como Bertran, le ven mucho más recorrido. “No hace falta que se celebre la Copa América para saber que Barcelona es una ciudad de mar y de marineros. Si todos los panaderos artesanos se animaran a hacer este pan, podría llegar a representar en nuestra ciudad”, ha añadido.





UNA GRAN PRESENTACIÓN PARA UN GRAN PAN

El pasado 17 de julio hizo la presentación del Pan de Mar en el espacio Boqueria, ubicado en el mismo Mercado.

En este acto, Andreu Bertran hizo una demostración de cómo se elabora el pan, también conatmos con la participación del chef Quim Casellas del restaurante Casamar de Llafranc que nos cocinó un suquet de pescado hecho con agua de mar que maridaba perfectamente con nuestro pan.

Los dos hicieron un buen tándem donde cada cual explicó el paso a paso

de sus elaboraciones.

El acto fue multitudinario con una sala atestada, Nos acompañaron al acto Sr. Jaume Bertrán, presidente del Gremio de Panaderos de Barcelona, que dio la bienvenida a todos los asistentes, así como varias autoritas de l'Ayuntamiento de Barcelona, la Sra. Raquel Gil Eiroá, regidora de Comercio del Ayuntamiento de Barcelona, Sr. Salvador Capdevila presidente honorífico de la asociación de comerciantes del mercado de la boqueria, Sr. David Pino, director de Puerto Viejo y Sr. Albert Vilumara, director corporativo de Copa America.

finalizamos el acto con una cata del PA de MAR maridado con el plato elaborado por el chef, un suquet de pescado.

EL SERVEI AL CLIENT NO ÉS UN DEPARTAMENT,
És la nostra actitud

MÉS DE 2.000 PRODUCTES PER AL FORNER I EL PASSTISSER



**TOT A PUNT
PER FER
PANELLETS**



TENIM LA SOLUCIÓ ADIENT PER AL TEU NEGOCI



93 652 12 34

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

www.josellopart.com



JOSE LLOPART
— PRODUCTOS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA —







Tú pones el arte.



SINOCOLD
Abatidor



ESCHER
Amasadora



REVENT
Horno

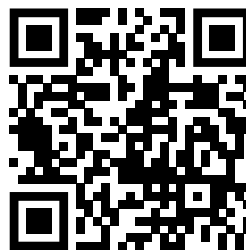
Nosotros la tecnología.



SIN OF COLD
PERFORMANCE INSIDE

ESCHER
mixers

Revent
In Bread We Trust



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

 @sermontsa

V RUTA DELS “MILLORS PANELLETS DE PINYONS DE CATALUNYA”



amb el suport



Ajuntament de
Barcelona



organitza



PREMI

Panellet d'Or

AL MILLOR
PANELLET



Concurso dirigido a panader@ y
pasteler@s de Cataluña

CARACTERÍSTIQUES

Panellet de pinyons classic

- **Forma:** Boletes rodones.
- **Tamany:** El que venguin en el seu establiment.
- **Ingredients bàsics:** Ametlla marcona, Sucre, Pinyons, Ou i Aigua.

Para participar, hay que inscribirse antes del día 8 de octubre enviando un correo a:
info@panatics.com
indicando nombre, apellidos, nomde el establecimiento, dirección, teléfono y correo electrónico.

Todos los panader@s y pasteler@s que quieran participar se tienen que inscribir y aceptar las normas del concurso.

Una vez inscritos, tendrán que preparar y seleccionar 4 panellets de piñones iguales por el concurso.

Los inscritos al concurso tendrán que hacer llegar los 4 panellets en la Escuela del Gremio de Panaderos de Barcelona (Pau Claris, 141 - Barcelona)

9 Octubre - de 16:00 h. a 18:00 h.

10 Octubre - de 10:00 h. a 12:00 h.

El día 11 de octubre el jurado hará la cata totalmente anónima de todos los panellets presentados y confeccionará la lista de los participantes que este año formarán la ruta de los mejores panellets de piñones de Barcelona.

Acabada la valoración, Panatics contactará con los participantes seleccionados para comunicar que han sido escogidos para formar parte de la ruta de los mejores panellets de Barcelona y citarlos para hacer entrega de los diplomas y premios correspondientes

Neteja

ENTREGA DE DIPLOMAS

**Día 16 de octubre a las 17:00h
en la Escuela del Gremio de
Panaderos
de Barcelona Ciudad.**

Ens adaptem!

Sigui quin sigui l'espai del vostre obrador



Les cambres de fermentació controlada:
Milloren el sabor i la textura del pa.
Permeten organitzar la feina i gaudir de més temps.

Duero, 62 · 08223 TERRASSA

+34 93 731 08 04

www.frigual.com

frigual

Somos un Gremio muy solidario

CENA SOLIDARIA SANTA ANNA HOSPITAL DE CAMPAÑA

“SOSTRE PELS SENSESOSTRE”

El pasado martes 1 de octubre se celebró en el maravilloso claustro del siglo XV de la iglesia de Santa Anna de Barcelona la cena solidaria.

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

Este año suministrado todo el pan que se necesitó por la cena, más de 240 asistentes disfrutaron de un excelente cenar organizada por los voluntarios/as que colaboran de forma totalmente altruista.

La ayuda de los camareros/as todos alumnos/as del colegio de teresianas de Ganduxer hicieron una maravillosa tarea con gran simpatía y preparación.

El proyecto del Hospital de Campaña a la parroquia de santa Anna –ubicada en el antiguo monasterio románico-gótico-, en el mismo corazón de la ciudad de los negocios, empieza el 17 de enero de 2017. Durante el 2017, ocho millones de turistas pasaron por el centro de histórico. Todo un mundo de comercio y turismo en la gran ciudad donde nos podemos encontrar con personas de cualquier rincón del planeta. A su lado hay una ciudad oculta. En Barcelona, cada noche duermen en la calle alrededor de 1.026 personas. Además, en centros residenciales y pisos de programas públicos y privados pasan la noche 2.006 personas. Si añadimos las 417 personas, pernoctando en asentamientos y estructuras informales instaladas en solares, un total de 3.383 personas viven una exclusión extrema de la vivienda. Y una gran parte viven en la Barcelona turística donde conseguir una vivienda supone un alquiler elevadísimo

Durante los últimos años, se ha perfilado el proyecto “Hospital de Campaña” que se desarrolla en la parroquia de santa Anna. A la capilla de la Piedad se habilitó desde el comienzo un espacio de acogida con servicio de almuerzos y meriendas, y también como refectorio de bebidas calientes y frías, pastas y fruta – según la época del año-. Se ha visto la necesidad de dar un merendar cenar algo más fuerte los jueves que es el día que cierran el comedor las Hermanas de Calcuta. En esta zona de acogida donde pasan el día, pueden disponer de un servicio de wifi permanente y carga de móviles, además un espacio para el descanso. A la capilla del Santo Sepulcre se ha habilitado una zona de escucha con mesas para la acogida personalizada. Así mismo, se ha adecuado el espacio central de la iglesia tanto para la oración como para celebración litúrgica de los feligreses, como también para la acogida de los visitantes que desean conocer el antiguo monasterio.

La Tabla de la Fraternidad es nuestro programa más grande. Es un comedor social para buscar ir más allá del alimento, para crear vínculos de fraternidad con las personas acogidas. Este espacio busca ser un espacio basado en las relaciones y el acompañamiento cotidiano de las personas. El servicio es abierto de lunes a sábado por almuerzo, comida y cena. Durante el 2023 se contó con el apoyo fundamental de la Fundación Ferrer Sustainability, el Club Rotary de Barcelona y el Banco de Alimentos, entre otros de otros colaboradores.

PERSONAS ATENDIDAS: 2.702

Hombres..... 2.427

Mujeres.....275

SERVICIOS DE COMIDA: 116.095



Peio Sánchez, Rector de la parroquia Sta. Anna con Jaume Bertran, President del Gremi de Flequers de Barcelona



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



t500@puratos.com


puratos

Food Innovation for Good

ELABORACIÓN PA de MAR

INGREDIENTES

- 9 kg de harina de trigo ecológica
- 1 kg de harina ecológica molida a la piedra (T85)
- 7 litros de agua de mar (70% hidratación)
- 2 kg de demasiada madre (20%)
- 50 gramos. de levadura.



PROCESO PASO A PASO

Poner todos los ingredientes a la amasadora, primero la harina de trigo, después la harina molida a la piedra, la masa madre y casi toda el agua, dejamos un poco para el final. Incorporamos la levadura y el resto de agua los últimos 5 minutos.

Tiempo de amasado: 18/20 minutos.

Una vez tenemos la masa, la dejamos reposar unas 2 horas.

La temperatura de la masa tiene que ser de unos 24°

A continuación cortamos porciones de 350 gramos. Formamos barrote, y dejamos reposar unos 15 minutos.

Una vez reposados los barrote los estiramos, y formamos una barrita larga y delgada (de 1,20 metro aprox.)

Juntaremos las dos puntas para dejar un círculo cerrado, retorceremos las barras dejando dos gazas a los extremos porque nos queden bien los agujeros.

Una vez formadas, las dejaremos fermentar unas dos horas en una lata con papel sulfurado, (sobre todo las barras muy separadas.)

Antes de horneado volver a abrir bien las gasas para que el agujero quede bien para poner la cuerda. A continuación hacemos unos cortes y ya podemos hornear.

Una vez cocidas ponemos la cuerda marina por uno de los agujeros.

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 añadir 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.

<p>DEPENDIENTE/A DE PANADERIA Y ACABADO DE PRODUCTO EN OBRADOR</p> <p>Jaume Benejam y Ramon Batalla</p> <p>03/10/24 al 23/10/24</p> <p>42 horas (14 sesiones de 3 horas)</p> <p>09:30h a 12:30h</p> <p>CAT ESP</p> <p>VER FORMACIÓN</p>	<p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p> 	<p>TALLER: PAN DE ESPELTA CON MASA MADRE</p> <p>Ramon Batalla</p> <p>04/10/2024</p> <p>1 SESIÓN DE 4 HORAS</p> <p>15:30h a 19:30h</p> <p>CAT ESP</p> <p>VER FORMACIÓN</p>	<p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p> 
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>PAN DE VIENA, FOCACCIA Y PAN DE MOLDE</p> <p>Ramon Batalla</p>	<p>VER FORMACIÓN</p> <p>11/10/2024</p> <p>1 Sesión de 4 horas</p> <p>15:30h a 19:30h</p> <p>CAT ESP</p>	<p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p> 	<p>INICIACION A LA PANADERIA</p> <p>Ramon Batalla</p> <p>18/10/2024 al 20/12/2024</p> <p>40 HORAS</p> <p>15:30h a 20:30h</p> <p>CAT ESP</p> <p>VER FORMACIÓN</p>
<p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p> 			

CURSOS PROGRAMADOS HASTA DICIEMBRE DE 2024



**PIZZA ITALIANA -
MAESTRO PIZZERO
MICHELE INTRIERI**

Michele Intrieri

21/10/2024 - 25/10/2024

25 horas 5 sesiones de lunes a viernes

15:30H A 20:30H

CAT | ESP

VER FORMACIÓ



**MASAS MADRE
(POOLISH, BIGA,
LEVAIN,
CATALANA, ETC)**

Tony Valls


22/10/2024 al 24/10/2024

15 horas en 3 sesiones de 5 horas

08:30h a 13:30h

CAT | ESP

VER FORMACIÓ



**APRENDIZ DE
PANADERIA - 75
HORAS**

Tony Valls

25/10/2024 al 15/11/2024

75 horas

09:00h a 14:00h

CAT | ESP

VER FORMACIÓ



**INTENSIVO DE
PASTELERIA NIVEL
1**

Rafa Batalla

28/10/2024 al 02/12/2024

80 HORAS - 20 SESIONES

15:30h a 19:30h

CAT | ESP

VER FORMACIÓ



MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Jaume Benejam

INSCRIPCIONES ABIERTAS

28/10/2024

2 horas

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

CAT | ESP

VER FORMACIÓN



ELABORACIONES DE HOJALDRE: ROSCON, PALMERAS Y MIL HOJAS
Rafa Batalla

INSCRIPCIONES ABIERTAS

08/11/2024 al 22/11/2024

12 HORAS

15:30h a 19:30h

CAT | ESP

VER FORMACIÓN



ELABORACION DE COOKIES
Rafa Batalla

INSCRIPCIONES ABIERTAS

28/11/2024

3 horas

16:00h a 19:00h

CAT | ESP

VER FORMACIÓN



PASTELERIA DE INVIERNO
Rafa Batalla

INSCRIPCIONES ABIERTAS


30/11/2024 al 21/12/2024

12 horas distribuidas en 3 sábados (4 horas cada sesión)

9h a 12h

CAT | ESP

VER FORMACIÓN



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**



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.

Más información en : www.gremipabcn.com
mminguell@gremipabcn.com



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



Formación bonificada 100%
informació: mminguell@gremipabcn.com

25
HORAS

PIZZA ITALIANA – MAESTRO PIZZERO: MICHELE INTRIERI. (TARDES)

INICIO
21 OCTUBRE DE 20'24

DESTINATARIOS

Curso de 25 horas prácticas donde se aprenderán las bases esenciales para iniciarse en la profesión de Pizzero.

Curso dirigido a profesionales del sector, pizzeros, panaderos, amantes y apasionados gourmets de la pizza, personas que se inician en la profesión

OBJETIVOS

Michele Intrieri, Mestre Pizzero de segunda generación, se uno reconocido formador con escuela propia en Italia. Té grande experiencia en la formación de chefs de pizza, algunos de ella de gran prestigio internacional.

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
Bata desechable por el obrador
Los productos elaborados para ser degustados
Atenció personalizada por parte del profesor.
Seguro de accidentes.
Dosier formativo con fichas técnicas de elaboración
Atención puesto-curso
Certificado acreditativo de aprovechamiento del curso emes conjuntamente por la Scuola Italiana de Pizza y la Fundación Gremio de Panaderos de Barcelona



Formación bonificada 100%
 informaci3: mminguell@gremipabcn.com

INTENSIVO DE PASTELERÍA NIVEL 1. RAFA BATALLA

29/10/2024 al 02/12/2024

80 HORAS

20 SESIONES

de 15:30h a 19:30 h

DESTINATARIOS

Personas interesadas al adquirir las bases técnicas para elaborar los diferentes productos propios de este oficio y arte que conocemos como pastelería.

Se proporcionan pautas de trabajo para ser aplicadas tanto en obradores artesanales y establecimientos de restauración como nivel particular.

OBJETIVOS

Conocer las materias primas y sus características.

Conocer y aplicar las técnicas de elaboración de productos con una presentación, forma y textura adecuadas.

Conocer y aplicar las técnicas de decoración y acabados

Materias primas utilizadas en pastelería y repostería: harinas, ovoproductos, grasas, lácteos y edulcorantes.

Técnicas de elaboración: batido, amassat, tamizado, cocci3n, laminado.

Formulaciones y fichas técnicas.

Elaboración de masas: vareos, escaldados, hoja y azucaradas.

Elaboración de cremas: de leche, huevo, nata y mantequilla.

Elaboración de rellenos dulces y salados.

Utensilios y equipos: conocimiento y manejo: manga pastelera y boquilla, cornet, paletas, pinceles, pala de quemar y carrete.

Aplicación de técnicas de frío.

Técnicas artesanales de decoración y acabados.

Elaboraciones

Bases, cremas, rellenos y pan de pellizco.

Planchas, genovés, planchas gioconda, quema pastelera, crema de mantequilla, trufa, mermeladas naturales.

Pasteles clásicos, pastelillos y mousses básicos.

Amases massini, amases de ópera, amases selva negra, pastelillo de arroz con leche y melocot3n, pastelillo de peras al vino, pastelillo de browni, pastelillo de crema con fruta natural, brazos de sabores, mousses.

Repostería y hoja.

Eclairs, tándem, mine tartaletes, pequeño four, lionesas, chips dulces y salados, rosc3n, bandas de fruta.

Iniciaci3n al chocolate

Rocas, bombones modelados, músicos. Construcci3n de figuras planas.

EL CURSO INCLUYE

Formaci3n presencial, te3rica, pr3ctica y participativa.

Todos los ingredientes necesarios para la elaboraci3n individual de los productos (cada participante elabora sus propios productos).

Enseres, máquinas y equipos profesionales..

Ropa de trabajo para el obrador

Los productos elaborados para ser degustados.

Atenci3n personalizada por parte de nuestros expertos.

Seguro de accidentes.

Dossier formativo con fichas técnicas de elaboraci3n.

Atenci3n puesto-curso

Certificado de asistencia emitido por la Fundaci3n Privada del Gremio de Panaderos de Barcelona

Panettone



INGREDIENTES

PANETTONE DE CHOCOLATE

PRIMER IMPASTO

Harina 2000 g
Agua 900 g
Masa Madre 800 g
Azúcar 900 g
Mantequilla 1200 g

SEGUNDO IMPASTO

Harina 750 g
Leche en polvo 100 g
Crema pastelera 300 g*
Miel 200 g
Mantequilla 1300 g
Yemas 750 g
Azúcar 500 g
Pasta de naranja 250 g
Sal 60 g
Cacao en polvo 150 g (agua)
Nata (opcional) 100 g
Chocolate 3000 g (2000 g con leche 40% / 1000 g negro (55%-70%))

PANETTONE DE FRUTAS

PRIER IMPASTO

200 g Harina de Panettone
750/750 g masa madre
900 g azúcar
850 g agua
900 g yemas de huevo
1200 g mantequilla
100 g agua (opcional)

SEGUNDO IMPASTO

750 g harina
100 g leche en polvo
150 g miel
300 g crema pastelera*
1250 g mantequilla
850 g yemas
450 g azúcar
300 g pasta de naranja
55 g sal
100 g nata líquida
1000 g pasas hidratadas
1500 g naranjas confitadas
500 g limón confitado

CREMA PASTELERA

500 g leche
250 g nata
175 g azúcar
150 g yema de huevo
150 g almidón de maíz (maicena)



PROCESO

MASA MADRE DE PANETTONE

Una masa madre de Panettone serviría para hacer pan una masa madre de pan no nos servirá para hacer Panettone. La masa madre de Panettone es una combinación de levadura y bacterias diferente a la masa madre de pan.

¿QUÉ NECESITAMOS PARA HACER NUESTRA MM DE PANETTONE?

- Se trata de un proceso complejo, necesitaremos entre 48-72 horas de reposo.
- Rigurosidad con los tiempos y temperaturas de fermentación. Necesitamos tiempos de 3-4 horas para los refrescos cortos y entre 12-16 horas para el refresco largo.
- Para los refrescos cortos necesitamos temperaturas entre los 26-30° y 16-18° para los refrescos largos.

SOBRE LA HARINA

Necesitaremos una harina de fuerza entre 270-450W y un P/L de 0,4 – 0,8. El P/L es la relación entre elasticidad y extensibilidad. A un valor más alto (0,8-1,4) más elástica será la masa y a menor valor (0,4-0,8) más extensible será la masa resultante.

-Problemas de una mala elección de la harina:

- Pérdida del volumen tras el horneado.
- Capacidad de colapsar
- Las MM de Panettone suelen ser poco hidratadas. Su valores van del 44-50% de hidratación

SOBRE LOS REFRESCOS:

REFRESCO BÁSICO

1 de MM + 1 de harina + 0,45 de harina -> Refresco corto

1 de MM + 2 de harina + 0,90/1 de agua -> Refresco largo o de limpieza

AMASADO DE LOS REFRESCOS:

- Amasado corto 7-8 minutos
- Conseguir elasticidad
- 2-3 plegados sencillos
- Formar un rulo para guardarlo o hacer el refresco largo.
- Formar en bola para el refresco corto

EL PROCESO HACIA LA MASA MADRE DE PANETTONE

Existen 3 pasos importantes:

1. Refresco largo
2. Bagnetto o baño
3. Refresco corto

1. REFRESCO LARGO

- Tiene una duración entre 14-16 horas (nocturno) a una temperatura de 16-18°
- Se envuelve en plástico o tela (fermentación sin oxígeno, anaeróbica).
- La falta de oxígeno junto con la temperatura provoca una mayor formación de bacterias en relación a las levaduras.
- Todo esto purifica la MM de copas de levaduras y bacterias que no aportan nada a la elaboración final.



2. BAGNETTO O BAÑO DE LA MASA MADRE

Después del refresco largo, la MM se corta en medallones de unos 2cm y se depositan en un recipiente con agua tibia de 32-38° y con 2-5 g de azúcar por litro de agua. El bagnetto dura unos 10-20 minutos y la masa madre debe flotar.

El baño permite:

- Que una parte de la acidez generada por el refresco largo vaya al agua. Desacidifica la masa madre.
- La temperatura del agua permite recuperar temperatura a la masa madre. Se debe escurrir la MM tras el baño. El primer refresco tras el baño debe ser así: 1 de MM + 1 de harina + 0.35 de agua

3. REFRESCO CORTO

Tiene una duración entre 3-4 horas y se realizan a una temperatura entre 26-30° en un recipiente abierto por tanto en presencia de oxígeno (aeróbica). En estos refrescos la proporción entre las levaduras y las bacterias no cambia en exceso, pero sí que aumenta la velocidad de multiplicación de los fermentos. Tras los respectivos refrescos, nuestra masa madre presenta mucha actividad.



Pastelería y sabores ácidos: la tendencia que crece entre los consumidores

Fuente: Pan de calidad

Los sabores ácidos están tomando un lugar cada vez más destacado en la dieta de la población. Y es que, según se desprende de la encuesta Taste Tomorrow, elaborada por Puratos, multinacional líder que ofrece una amplia gama de ingredientes y servicios innovadores para la industria de la panadería, pastelería y chocolate, cada vez más personas optan por productos que incorporan elementos de sabor ácido.



Según el informe Tastetomorrow, que se ha elaborado mediante datos de panadería, pastelería y chocolate de más de 18.000 consumidores de 44 países de todo el mundo con el objetivo de conocer las principales tendencias del sector alimentario, existe una tendencia creciente hacia el gusto por los sabores ácidos, estrechamente asociados a alimentos refrescantes, ligeros y saludables.

En este sentido, y basándose en las interacciones en redes sociales relacionadas con alimentos, la encuesta ha constatado que las bayas y las frutas cítricas son los sabores ácidos que más están en alza. Así, el número de menciones en torno a las frambuesas ha aumentado un 44%, mientras que las conversaciones sobre frutas como el pomelo han crecido un 103%.

En palabras de Daniel García, Marketing Intelligence Manager en Puratos, “este tipo de sabores normalmente se asocia a la frescura, la naturalidad y la salud, por lo que, a medida que las personas comienzan a comer de manera más consciente se sienten atraídas por ingredientes como las frutas ácidas, ricas en vitaminas y antioxidantes”.

Según la encuesta Taste Tomorrow, impulsada por Puratos para conocer las tendencias del sector alimentario, el sabor ácido está cada vez más presente en la dieta, asociado a alimentos refrescantes, ligeros y saludables.

El ácido en pastelería

En lo que respecta a la pastelería, esta tendencia también se manifiesta en las elecciones en torno a los postres, de manera que las frutas ácidas se encuentran cada vez más presentes en las recetas de todo tipo de dulces. El sabor ácido proporciona una experiencia gastronómica más interesante y agradable, puesto que ofrece cierto contraste y equilibrio en postres y pasteles que, de otro modo, serían mayoritariamente dulces. Además, lo ácido contribuye a ensalzar la sensación en la boca. De este modo, ingredientes como los arándanos, el pomelo, el limón, el maracuyá o la granada son cada vez más comunes en el ámbito de la pastelería.

El aumento de los sabores fusión

Los sabores fusión son otra de las tendencias que están cogiendo cada vez más peso en el mundo de la pastelería, ya que ofrecen sabores ácidos nuevos y emocionantes, y hay muchas opciones en todo el mundo. Los cítricos japoneses, como el yuzu, hassaku, kabosu o sudachi, las limas australianas, el calamansi filipino o los limones combava de Indonesia son algunos ejemplos.

En cuanto a los datos recogidos por Taste Tomorrow, el 66% de los consumidores afirman que les gustaría probar sabores exóticos de otras partes del mundo, cifra que fue solo del 60% en 2021. Por otro lado, el 65% de los encuestados sostiene que quiere probar sabores nuevos o una combinación de sabores que al principio son inusuales, por lo que comienza a explorar nuevos sabores ácidos de todas las partes del mundo.



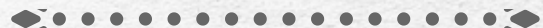
PASSIÓ PER LA FARINA

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



La Final del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2024 ja té finalistes

Forn Mistral (Barcelona), Montserrat Forners (Barcelona) Forn Massana (Cornellà de Llobregat), Forn l'Espurna (Berga) i Forn Sistaré (Reus), són les cinc fleques que s'han classificat per a la final del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2024, que tindrà lloc a Banyoles el pròxim 23 de novembre.

Entre els cinc finalistes tenim els guanyadors del Concurs de l'any 2109 (Forn Mistral), del 2022 (Montserrat Forners) i del 2016 (Forn Sistaré). Per la seva banda, el Forn Massana i el Forn l'Espurna ja saben el que és classificar-se per la final més d'una vegada.



El Concurs que convoca el Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català va realitzar la seva eliminatòria prèvia a l'Escola de Flequers de la Fundació del Gremi de Flequers de Barcelona. Com és reglamentari al Concurs, el Jurat va valorar els pans dels participants mitjançant un tast a cegues en el qual els pans tenen assignat un número. És al final de la valoració dels pans quan el president del Jurat obre el sobre plica on es detalla quin número té assignat cada fleca participant.

El jurat de l'eliminatòria va ser presidit per Pilar Marqués, vicepresidenta de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers; Pere Sellarés, vicepresident de la Comissió Rectora de la IGP Pa de Pagès Català; M. Cruz Barón, sotsdirectora de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, i Antoni Valls, director de l'Escola de la Fundació Gremi de Flequers de Barcelona.

La Final del Concurs de la IGP Pa de Pagès Català tindrà lloc el pròxim dia 23 de novembre al Teatre Municipal de Banyoles (Girona), en un acte obert al públic. El president del Jurat serà l'alcalde de Banyoles i president de la Diputació de Girona, Miquel Noguer. Els assistents a la final podran veure en directe les deliberacions del jurat, conèixer els finalistes i gaudir d'un espectacle.

Nos renovamos para potenciar a nuestra herencia y trayectoria

Farines Ylla 1878 somos una empresa de harinas artesanas con 146 años de historia, pero con una gran capacidad de adaptación.



YLLA1878®

En los últimos tiempos, hemos renovado la dirección, ha tomado el control de la empresa Jordi Ylla Parareda, este año también hemos renovado nuestras oficinas y estamos continuamente renovando nuestras instalaciones industriales. Pero nos faltaba renovar nuestra imagen, y este momento ya ha llegado.

Estamos muy contentos de presentaros nuestra nueva identidad, una marca con una tipografía muy limpia y clara donde ponemos al mismo nivel el nombre de la familia y el año de fundación de la empresa, remarcando y poniendo en valor nuestro largo recorrido. La marca en esencia transmite tradición pero desde un punto de vista muy actual. Es una marca dinámica y versátil, pensada para funcionar en formatos físicos y digitales. Además, dispone de diferentes aplicaciones, iconos y sellos gráficos de apoyo en función del sector: hornos de pan, pastelería y pizzerías.

Pero este cambio no será el único, pronto veréis uno más, con el que hace tiempo estamos trabajando, y que daremos a conocer próximamente.

Es una bomba de la II Guerra Mundial

Así reaccionó un médico al ver los ingredientes de una barra de pan industrial. Félix López Elorza, médico especialista en intolerancia alimentaria, no pudo evitar alarmarse al ver las "14 páginas de ingredientes" que tenía una barra de pan industrial.

Equipo de Investigación entrevistó a Félix López Elorza, médico especialista en intolerancia alimentaria. Los reporteros le mostraron una barra de pan cuyos ingredientes eran harina de trigo y de centeno, agua, levadura, sal, antiaglomerante, lecitina de soja, antioxidantes, enzimas, lo que indignó al experto: "Si tenemos en cuenta que hay unos 14 páginas de ingredientes, de entrada ya me parece mal; esto en vez de una barra de pan es una bomba de la II Guerra Mundial".



En este sentido, López Elorza explicó que la larga lista de ingredientes tiene un motivo: "Acelerar la fermentación para hacer un corre que te pilló, un pan rápido". El médico especialista en intolerancia alimentaria, que estudió los efectos del consumo del pan rápido sobre la salud, advirtió de posibles consecuencias, como una "histaminosis alimentaria no alérgica". "No se hace la digestión correctamente y nuestro sistema inmune, por decirlo de una forma resumida, nos avisa de que algo va mal...", alertó el experto.

24 ago 2024. El contenido al que hace referencia la información forma parte de un programa de Equipo de Investigación de 2019 que la Sexta ha vuelto a emitir el viernes 23 viernes.



*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



50 Panader@s TOP de España. Todo apunto para conocer a l@s ganador@s

Con las convocatorias de la zona centro en Madrid y de la zona norte en Pontevedra, termina la ruta de L@s 50 Panader@s TOP de España 2024.



Con las convocatorias de la zona centro y zona norte finaliza la ruta de L@s 50 Panader@s TOP de España 2024.

En esta primera edición y a lo largo de cuatro convocatorias hechas en 6 meses, han participado 324 panader@s de todo el país, con una amplia representación de panader@s de todas las comunidades.

Panatics y Pan de Calidad están muy satisfechos por esta gran participación y con las novedades aplicadas en este nuevo proyecto: Mismo jurado en todas las convocatorias y la entrega de las valoraciones de dicho jurado en un sobre cerrado al notario de cada ciudad donde se ha celebrado cada evento.

Queremos, como no, dar las gracias a tod@s l@s participantes por el esfuerzo que representa los desplazamientos, a las administraciones, a los miembros del jurado y especialmente a las empresas del sector que siempre han estado a nuestro lado.



Tercera Convocatoria. Zona Centro (Madrid).

El Salón Real de la Casa de la Panadería de Madrid ha sido el escenario elegido para celebrar la tercera convocatoria de la zona centro dentro del Concurso 50 Panader@s TOP de España 2024.

Casi un centenar de panaderías artesanas inscritas han acudido a la convocatoria presentada por las plataformas Pànatics y Pan de Calidad, organizadoras del evento L@s 50 Panader@s TOP de España 2024.

Junto a panaderías de toda la comunidad madrileña se han unido representación de profesionales panader@s de Murcia, Baleares, Canarias, Cantabria, País Vasco, Extremadura, Huelva y Sevilla.



Cuarta Convocatoria. Zona Norte (Pontevedra).

El Mercado Central de Abastos de Pontevedra ha sido el escenario elegido para celebrar la cuarta convocatoria de la zona norte dentro del Concurso L@s 50 Panader@s TOP de España 2024.

Más de 60 panaderías artesanas inscritas han acudido a la convocatoria presentada por las plataformas Pànatics y Pan de Calidad, organizadoras del evento L@s 50 Panader@s TOP de España 2024.

Junto a panaderías de toda la comunidad gallega se han unido representación de profesionales panader@s de Castilla y León, Asturias, Cantabria, País Vasco y Aragón.

La dinámica de los dos concursos se ha traducido en la entrega de dos panes redondos con las características estipuladas en las bases del concurso y en el que una vez recibido el pan se le ha sido asignado un número.

Además, cada panader@ ha tenido que aportar una ficha técnica con la descripción, ingredientes y proceso de elaboración.

Posteriormente, el jurado formado por cinco expertos profesionales, Eduardo Úbeda, Manuel Flecha, Florindo Fierro, Carlos Martín y Pere Fabregà han sido los encargados de catar de una manera anónima cada uno de los panes.

La cata debido a la gran afluencia de panes presentados se ha dividido en tres y dos sesiones respectivamente para que el jurado pudiera descansar y ejercer bien su valoración que se ha centrado en valorar los aspectos referentes a suela, corteza, miga, cocción, sabor, textura.

Al terminar cada cata, los miembros del jurado han depositado sus evaluaciones en un sobre cerrado que se ha entregado en la notaría de Madrid y la de Pontevedra.

A continuación, se procederá a la apertura de los cuatro sobres ante el notario de Madrid, y revelar los 50 obradores con mayor puntuación que serán visitados de forma totalmente anónima para valorar la presentación del producto en tienda y la atención al público.

A l@s 50 finalmente seleccionad@s serán convocad@s en Madrid para la gala final que tendrá lugar el martes 29 de octubre donde se les entregará la estrella que los certifica como un@ L@s 50 Panader@s TOP de España 2024.

En el mismo acto se entregarán tres estrellas especiales a l@s tres mejores panader@s de las cuatro convocatorias y se les hará entrega de la Estrella de Oro, de Plata y de Bronce.





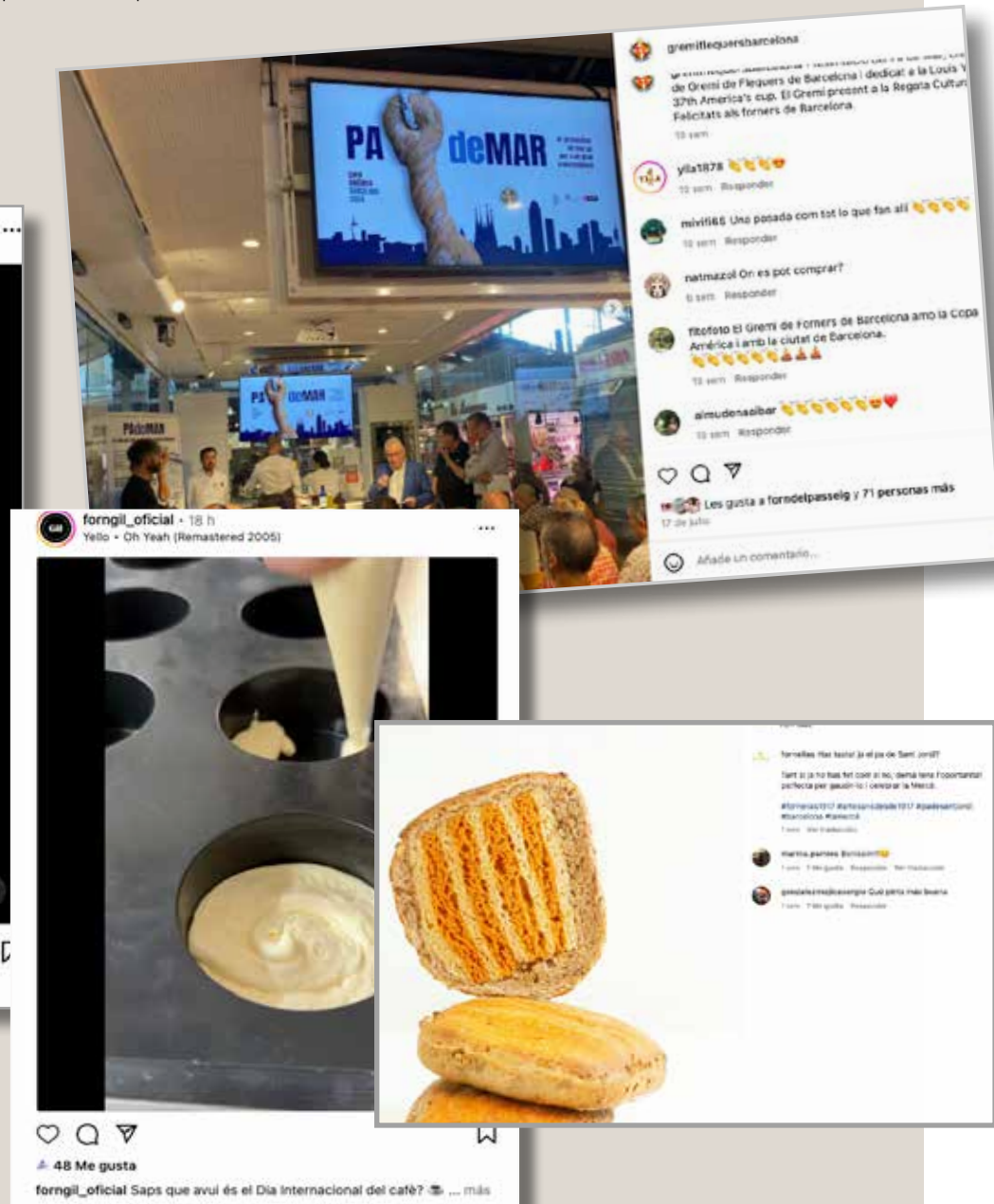
Las redes sociales

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.



www.gremipabcn.com





**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



ANUNCIOS DE VENTA Y TRASPASOS DE PANADERIAS I DESPACHOS DE PAN

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

Traspàs de Forn de Pa amb obrador
en actiu.
Som al centre de Barcelona.

Per més informació:
Tel. 933026091

**EN
TRASPÀS**

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

BARCELONA



672 149 400

**DES DEL
GREMI
OS
DESEAMOS
UN BUEN
OTOÑO**

Imagen de Alexandra_Koch en Pixabay



EL PA QUE S'HI DONA

Per Tomàs Porta

El problema de la reincidencia en los hurtos y delitos contra la propiedad en Barcelona clama al cielo. Todo tipo de entidades y asociaciones se quejan.

También los jueces, la Generalitat y el Ayuntamiento, que han reclamado soluciones al ministro de justicia.

El ministro ha reconocido el problema pero no se ha comprometido ni a crear los seis nuevos juzgados que solicita la decana de los jueces, ni a modificar el código penal. Los barceloneses consideran la seguridad su principal problema. Poder ir tranquilo por la calle y que te respeten aquello que se tuyo no solo es uno de los cimientos de la democracia, sino de la política.

Por lo tanto, todos los implicados al resolver esta situación se tendrían que tomar el problema muy seriamente y darle solución antes de que las aguas se salgan de madre.



Ha vuelto a comenzar el debate sobre la reducción de la jornada laboral a cuatro días. Creo que es un debate peligroso porque incide en un premio sin explicar el camino para conseguirlo.

Tampoco hace hincapié sobre el que es el importante en las empresas: la productividad y la competitividad. El tema no es si se tienen que trabajar cuatro o cinco o seis días, sino como aumentar la productividad y la competitividad de las empresas.

Pero parece que este debate —que se debe de considerar antipático— interesa poco y nos centramos en el debate sobre ampliar semanalmente los días de fiesta. Y esto solo aquellos que lo puedan hacer, está claro. Porque el pequeño comercio y los tenderos tendrán que continuar haciendo más horas que un reloj.

Leo que China se dedica a regalar parejas de osos pandas en los gobiernos amigos como una parte de su estrategia diplomática y comercial.

En Finlandia, pero, se han encontrado con un problema: resulta que el mantenimiento de la pareja de osos panda se va a más de un millón y medio de euros anuales y los fineses han decidido que, por muy bonitas que sean estas bestias, no se las pueden permitir.

Ante muchas decisiones frívolas y carísimas de algunas administraciones, esta actitud humilde, pragmática y realista de los fineses nos tendría que recordar que no se tiene que estirar más el brazo que la manga.



Desde hace meses me he dado cuenta que hay estados que no hacen ningún caso de las resoluciones de organismos internacionales. Estas resoluciones afectan desde temas más o menos menores hasta temas de gran envergadura. Parece como si, más allá de dar la razón a una de las partes en conflicto, de una manera contundente o de una manera matizada, el trabajo de estos organismos internacionales no sirviera para nada. Finalmente, se impone la ley del más fuerte, que, a la resolución que ha recibido responde: "tú ve diciendo, que yo voy haciendo". Esta situación es preocupante, puesto que cuestiona la utilidad de los organismos internacionales, aunque no deja de ser cierto que si ni siquiera no se sintiera su voz, todavía estaríamos peor.



Cuando escribo estas rayas el Barça acaba de ganar 1 a 0 en el Getafe. No es un gran resultado, ya lo sabemos, pero es un resultado. Con siete partidos jugados el Barça es líder a primera división. Con un equipo prácticamente clavado al del año pasado el entrenador Hansi Flick ha conseguido que las sensaciones sean radicalmente diferentes de las que teníamos con Xavi. Desconcierta un poco, esto. Cómo puede ser que con las mismas piezas, los resultados sean tan diferentes? De todas maneras, la liga acaba de empezar y somos muy lejos de poder cantar victoria.

En cuanto al Girona y en la Espanyol bien es verdad que no han empezado la temporada casi. Sorprende la bajada de nivel del Girona, que el año pasado fue el equipo revelación y este año juega la Copa de Europa. Me pregunto si tiene suficiente plantilla y de suficiente calidad para hacer frente a tantas competiciones, sobre todo después de los traspasos que ha hecho.



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 3^o, 3^a
08007 Barcelona

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



@arnal_realestate



@arnalrealestate



@arnalrealestate

Temps de Panellets

A **BON LLEVAT** TROBAREU TOTS
ELS **INGREDIENTS** PER **ELABORAR**
AQUESTES **EXQUISIDES** I
DOLCES LLAMINADURES



UN ANY MÉS, **BON LLEVAT**
PATROCINA EL CONCURS
DELS **MILLORS PANELLETS**
DE **PINYONS DE CATALUNYA**
2024

bonllevat.es