

Gremi
paBCN

*Felices
Fiestas*

NAVIDAD 2024



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



“Quizás lo único positivo de esta catástrofe ha sido la solidaridad de la gente.”

La dana sufrida hace unas semanas por el País Valenciano ha sido desastrosa. Las muertes, los heridos, la destrucción han sido mayúsculas. No hay palabras para consolar quién lo ha sufrido, más allá del rescoldo humano. Nos solidarizamos con todos los damnificados, especialmente con nuestros colegas panaderos que lo han tenido que vivir en su propia piel y con quien nos hemos puesto a su disposición para lo que necesitaran.

Quizás lo único positivo de esta catástrofe ha sido la solidaridad de la gente. Gente de todas partes ha querido ayudar a los damnificados enviándolos dinero, alimentos o han ido a sacar barro de las calles. La fraternidad ha estado ejemplar y todos nos podemos sentir orgullosos. Incluso se ha dicho que las personas que recopilaban alimentos para dar a los afectados se han visto colapsados por su abundancia. Esto habla muy positivamente de nosotros como sociedad.

La agresividad de las personas de Paiporta contra los reyes, el presidente del gobierno y el presidente de la Generalitat valenciana no es justificable, pero sí comprensible. Cuando has perdido padres, hijos, hermanos, vecinos, la casa, la tienda, el coche, el campo etc. no te gusta tener la sensación que las autoridades vendrán, se harán una fotografía y marcharán. Además, por lo que decía un chico que estaba trabajando, estas visitas interrumpieron y complicaron las tareas de limpieza y reconstrucción que se estaban haciendo.

Ahora bien, también es cierto que si el rey, el presidente del gobierno central y el presidente de la Generalitat valenciana no hubieran ido ahora todo el mundo los criticaría. Decidieran lol que decidieran lo tenían difícil.

Otra cosa ha sido el espectáculo partidista e impresentable que ha venido después. El gobierno central dando la culpa de todo lo que ha pasado al gobierno valenciano y el gobierno valenciano al gobierno central. Cómo si en vez de solucionar los problemas de los afectados, el principal problema fuera no hacerse responsable de lo que ha pasado. Este antagonismo ha sido tan vehemente e incisivo que incluso se ha trasladado al Parlamento Europeo, por el desconcierto de muchos eurodiputados.

En este sentido, lol que hemos vivido ha sido penoso. Un ejemplo clarísimo de lo que no tiene que ser la política. En momentos como estos de máxima urgencia y necesidad se tendrían que aparcar todos los partidismos y buscar la máxima colaboración entre las administraciones y gobiernos. No es aceptable que las energías de los partidos se gasten en otra cosa y todavía más si es destructiva. Estas actitudes profundamente anticívicas tienen unas consecuencias nefastas para los ciudadanos a la hora de valorar la política y los políticos, puesto que los dirigen a una desafección que una democracia no se puede permitir.

Es difícil que los ciudadanos entiendan que ellos, sin diferencias de clase, color, ideología, edad, género se pongan a trabajar para ayudar en los damnificados por la dana y los políticos, que son justamente quienes se tendrían que encargar de solucionarlo, dediquen su tiempo y su energía a pelearse.

No solo denota poca categoría y poco patriotismo sino que es profundamente inmoral.



“Potser l'única cosa positiva d'aquesta catàstrofe ha estat la solidaritat de la gent.”

La dana patida fa unes setmanes pel País Valencià ha estat desastrosa. Les morts, els ferits, la destrucció han estat majúscules. No hi ha paraules per consolar qui l'ha patit, més enllà del caliu humà. Ens solidaritzem amb tots els damnificats, especialment amb els nostres col·legues flequers que l'han hagut de viure en la seva pròpia pell i amb qui ens hem posat a la seva disposició pel que els calgués.

Potser l'única cosa positiva d'aquesta catàstrofe ha estat la solidaritat de la gent. Gent d'arreu ha volgut ajudar als damnificats enviant-los diners, aliments o ha anat a treure fang dels carrers. La fraternitat ha estat exemplar i tots ens en podem sentir orgullosos. Fins i tot s'ha dit que les persones que recopilaven aliments per lliurar-nos als afectats s'han vist col·lapsats per la seva abundància. Això parla molt positivament de nosaltres com a societat.

L'agressivitat de les persones de Paiporta contra els reis, el president del govern i el president de la Generalitat valenciana no és justificable, però sí comprensible. Quan has perdut pares, fills, germans, veïns, la casa, la botiga, el cotxe, el camp etc. no t'agrada tenir la sensació que les autoritats vindran, es faran una fotografia i marxaran. A més, pel que deia un noi que hi estava treballant, aquestes visites van interrompre i complicar les tasques de neteja i reconstrucció que s'estaven fent. Ara bé, també és cert que si el rei, el president del govern central i el president de la Generalitat valenciana no hi haguessin anat ara tothom els criticaria. Decidissin el que decidissin ho tenien difícil.

Una altra cosa ha estat l'espectacle partidista i impresentable que ha vingut després. El govern central donant la culpa de tot el que ha passat al govern valencià i el govern valencià al govern central. Com si en comptes de solucionar els problemes dels afectats, el principal problema fos no fer-se responsable de què ha passat. Aquest antagonisme ha estat tan vehement i incisiu que fins i tot s'ha traslladat al Parlament Europeu, pel desconcert de molts eurodiputats.

En aquest sentit, el que hem viscut ha estat penós. Un exemple claríssim del que no ha de ser la política. En moments com aquests de màxima urgència i necessitat s'haurien d'aparcats tots els partidismes i buscar la màxima col·laboració entre les administracions i governs. No és acceptable que les energies dels partits es gastin en una altra cosa i encara més si és destructiva. Aquestes actituds profundament anticíviques tenen unes conseqüències nefastes pels ciutadans a l'hora de valorar la política i els polítics, ja que els menen a una desafecció que una democràcia no es pot permetre.

És difícil que els ciutadans entenguin que ells, sense diferències de classe, color, ideologia, edat, gènere es posin a treballar per tal d'ajudar als damnificats per la dana i els polítics, que són justament els qui s'haurien d'encarregar de solucionar-lo, dediquin el seu temps i la seva energia a barallar-se. No només denota poca categoria i poc patriotisme sinó que és profundament immoral.



Jaume Bertran Garriga
President del Gremi de Flequers de Barcelona

“No olvidéis, como siempre os recordamos, que el Gremio es la casa del panadero, casa vuestra, y que es voluntad de todos los que formamos parte, que os sintáis apoyados y escuchados.”

D

El año 2024 acaba. No podemos decir que haya sido un año tranquilo. Los cambios y los anuncios de cambios se están produciendo en todos los ámbitos. Llevamos unos años convulsos.

En la política, tanto en el ámbito local, como nacional, estatal y mundial nada está tranquilo. Cambios, escándalos, guerras..., No ayudan al desarrollo económico.

Desde el punto de vista empresarial, se están anunciando modificaciones que afectarán de forma sustancial al mundo laboral. El más sonado y el que más horas de debate está llevando es el de la reducción del horario laboral semanal.

El desastre provocado por la DANA en Valencia ha hecho aflorar desgraciadamente la parte oscura de la política. Muchas personas han perdido su patrimonio. La solidaridad ha sido ejemplar. Los panaderos de todo el territorio español se han solidarizado con los panaderos valencianos que han perdido su negocio. Los Gremios de Panaderos catalanes, a través de la Federación Catalana de asociaciones de Gremios de Panaderos, hemos contribuido económicamente para ayudar los panaderos afectados a salir de esta derrota.

Y andando llega un año nuevo donde no tenemos que perder la esperanza ni los ánimos. Los necesitamos para continuar adelante y hacer de nuestros negocios nuestro futuro.

Los compañeros que forman parte de la Junta Directiva del Gremio de Panaderos de Barcelona así como el personal de nuestra asociación os deseamos lo mejor para vosotros , vuestras empresas y familias.

No olvidéis, como siempre os recordamos, que el Gremio es la casa del panadero, casa vuestra, y que es voluntad de todos los que formamos parte, que os sintáis apoyados y escuchados.

Feliz Navidad, Felices fiestas y un Buen Año 2025.

La pastelería Carrió de Barcelona gana el panellet D'Or de la Ruta de los Mejores Panellets de piñones de Cataluña en la V edición en que se confirma el buen nivel de los pasteleros y panaderos.



Un total de 50 panaderos y pasteleros se han inscrito a la quinta edición de este concurso.

Organizado por la Obra Social Ernest Verdaguer de la plataforma Panàticsi con el apoyo del Gremio de Panaderos de Barcelona.

El pasado 11 de octubre, el jurado, compuesto por profesionales del sector de la pastelería y de la panadería, hicieron la cata totalmente anónima de todos los panellets presentados.

MIEMBROS DEL JURADO

Adriana Gutierrez: Chef pastelera

Rafa Batalla: Profesor de pastelería de la Escuela del Gremio de panaderos de Barcelona

Jordi Sempere: Profesor pastelería del Instituto de los Alimentos de Barcelona

Arnau Company: Profesor pastelería del Instituto de los Alimentos de Barcelona

Pere Fàbrega: Técnico Forner

El pasado 16 de octubre en la Escuela del Gremio de Panaderos de Barcelona se hace hacer el acto de entrega del panellet de oro, plata y bronce de este año

Del total de participantes, el panellet De oro, ha sido por Pastelería Oriol Carrió que se ha llevado la máxima puntuación de los expertos.,

Este sueño el diferentes aspectos que ha valorado el jurado: Estructura Global, imagen exterior, calidad de los piñones, valoración del mazapán y sabor y estructura en boca.

Pastelería Oriol Carrió, donde la tradición y la modernidad se fusionan para ofrecer una experiencia única.

La pastelería continúa el legado de sus padres, y continúa con Oriol que asume el papel de Mestre pastelero y la Anna quién se encarga de la atención al público.

Ubicada en la calle Bailén, 216 en el barrio de Gracia de Barcelona y en la calle Provenza, 139, en pleno ensanche.

El año 2019, fueron honrados con el título de "Mejor Coca de Crema", el 2021 consiguieron el tercer lugar como "Mejor Roscón de Reyes", y el 2022 fueron distinguidos como el "Mejor Panellet de Piñones de Cataluña", y haba de cacao en una de las 50 mejores pastelerías de Cataluña. Estos galardones los han impulsado a seguir trabajando con pasión y dedicación.

EL SEGUNDO CLASIFICADO, y ganador del panellet de Plata ha estado, Adan Saez, de Xocosave de Riudoms.

EL TERCERO CLASIFICADO, y ganador del panellet de Bronce han estado , Xavier Corcelles de pastelería El Silo/Providencia (ganador del panellet de oro el año pasado)



En el mismo acto también se han date lo diplomas a todos los pasteleros y panaderos que forman parte de la Ruta de los Mejores Panellets de Piñones de Barcelona.



ESTABLECIMIENTOS QUE FORMA PARTE DE LA RUTA

Cal Mosso
Celia obrador sin gluten
Danielle Pacheco Chocolatier
El taller del pa
Farinus pa i Cafe S.L
Forn Claris
Forn de Cabrianes
Forn del Passeig
Miquel Guich
Forn Elias
Forn europa
Forn la catarga

Forn La trinitat
Forn Mistral
Forn Montbau
Forn Puiggros
FORNS BLATSUCRE
GALETTE & PASTIM
Gil Forn de pa - Patisserie
l'Obrador dels 15
La besneta
La canal
La Cantonada Forn & Pst
La Llibreria
LA PALMA PASTISSERS
La Sitja Providència
Montserrat Forners

Panarra
Papanbread
Pasteleria Hofmann
Patisserie Bonastre
Patisserie Dolça Tradició
PASTISSERIA FAIXAT S.L
Patisserie Joan Sant Feliu
Patisserie Larrosa
Patisserie Oriol Carrió
Patisserie The Bakers
Pastissreia Sacher
Patisserie Trionf
Xocosave
Forn Sant Josep

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



93 652 12 34

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

www.josellopart.com



SucreBó

JOSE LLOPART

— PRODUCTOS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA —

Este concurso quiere distinguir e incentivar las habilidades de los panaderos y pasteleros artesanos en un producto tan nuestro y de festividad como es el panellet y, a la vez, reconocer la calidad de este oficio al país. Hemos acabado el acto con una degustación de productos de horno y pastelería y una copa de cava. Deseamos a todos los participantes que tengan una buena campaña de Todos los Santos.



Oriol Carrió de pastisseria Oriol Carrió, Adan Sáez de Xocosave, Xavier Corcellos de Forn la sitja, Providència Toni Vera de Pastisseria La canal i Pastisseria Hofmann



Marleny Colmenares de l'Ajuntament de barcelona amb Toni Vera de Pastisseria La Canal



Rafa Batalla, Jordi Sempere, Arnau company i Pere fàbrega



Jaume Bertrán, President del GFB i Francesc Casamitjana, Vicepresident del GFB



Agradecidos a nuestros patrocinadores



18 DE DESEMBRE 2024

Classic

V EDICIÓ DEL MILLOR

TORTELL DE REIS

DE CATALUNYA 2024

Creatiu

inscriu-te a info@panatics.com



Ajuntament de
Barcelona



Tú pones el arte.



POMATI T10
Atemperador



POMATI T5
Atemperador

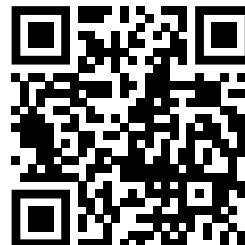


JEROS 9110
Sistema de lavado

Nosotros la tecnología.



POMATI®
TECNOLOGIA NEL CIOCCOLATO



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

 @sermontsa

L'ANNA ELIAS, DE FORN ELIAS FUÉ LA PREGONERA DE LAS FIESTAS DEL CLOT

Este año, la Anna Elias (panadera) junto con Maite Gual (pastelera) fueron las pregoneras de las fiestas del Clot de Barcelona.

Estamos aquí, Maite y yo, en representación de todas las mujeres comerciantes del barrio.

Os reproducimos parte de su pregón:

Estamos aquí para reivindicar nuestras calles y nuestras plazas. Para reivindicar vuestros comercios de cada día, y también los de vez en cuando. Para reivindicar el paisaje emocional de nuestro barrio, que sueña las historias de cada cual y cada una de vosotros, que la conforman cada tienda, cada bar, cada pequeño comercio. Cada horno. Cada pastelería.

Hoy nosotros os hablamos de pan, de pasteles, de cocas y de chocolate... pero os hablamos también del olor de nuestro barrio. Aquellos olores de nuestra niñez, del buen pan acabado de hacer, del buen chocolate, que hoy encara su muy vivos en nuestras calles. Y que dure. De esto hablamos hoy.

De cómo preservamos, entre todos, estos olores de realidad. De verdad. De vida de barrio.

Estos olores de buen pan y buen chocolate que volamos por nuestros hijos e hijas, nietos y limpias, y por las generaciones que vendrán.

Las dos han continuado con los negocios familiares que empezaron sus abuelos.

Ya de pequeñas estaban detrás los azulejos y al obrador ayudando en todo el que pòdien,

Maite nos dice que "Uno de los primeros recuerdos que tengo se mi padre traientllaunes de roscones del horno. El olor del bollo caliente se uno de los mejores perfumes que conozco y aprendías pronto a no tocar ninguna lata que saliera del horno.

Al negocio trabajaban el padre, la madre y dos tietes. He crecido en una casa con mayoría de mujeres!"

"La Anna explica que El 1917 sus abuelos recientemente casados, deciden arrendando un horno empezando el proyecto que ahora se lo Forn Elias.

Ha llovido mucho en este barrio desde entonces.

La suya es una historia, como tantas historias que seguro que todos vosotros tenéis o habéis sentido, llena de dificultades, pero que hoy tenemos que poder reivindicar. Porque es la historia de una ciudad que se construía con esfuerzos como los suyos."

Gracias a mi familia que han adaptado horarios y fiestas a los horarios y fiestas del horno ...pues si hablamos de conciliación familiar, yo, que también soy hija de tendera, puedo decir que mi madre se salió suficiente be! Cuanto mayor me he hecho, más me he dado cuenta de el'esfuerzo que le supuso. (Dirigiéndome en la Anna) a mí tampoco me han llevado a ver la Cabalgata de Reyes, también se pasaban la noche haciendo roscones!

No me puedo quejar, porque esto si, por la mañana, los Reyes siempre habían dejado regalos al balcón.



Me gusta el que hago, se claro que hay días buenos, no tan buenos y días malos, pero creo que las tenderas y los tenderos somos optimistas por natura o echaríamos la toalla ya solo empezar.

Igual que en la Anna, estar detrás un azulejo, en un barrio como el del Hoyo-Camp del Arpa se una experiencia enriquecedora.

Se un trabajo, pero también se una manera de vivir.

Como comercio de proximidad, y en el caso mío y de la Anna, que somos de comercios centenarios, también formamos parte de los recuerdos y de las vivencias de las familias del barrio, clientas iclients que venían de pequeños a comprar la mona, y que ahora la vienen a comprar por sus ahijadas o ahijados.

Comercio de proximidad se compartir recuerdos, pero también barrer la acera cada mañana y avisar si el mobiliario urbano se ha estropeado, guardar la mochila de extraescolar y que la pase a recoger la canguro, estar alerta de la gente mayor que vive suela si hace días que no los vemos, colgar los carteles de las actividades de las entidades del barrio icol-laborar a que las nuevas vecinas vecinos se sientan acogidos.

Participar de las iniciativas para mejorar la vida al barrio, -Especialmente recuerdo la recogida de firmas para que la antigua clínica Victòria aconteciera el que ahora se el jefe Maragall.

Mantener la tradición de cobre las cazuelas de los vecinos el día de Navidad

o los boniatos que llevan los abuelos y las abuelas del casal por Todos Sants y dejar la nevera grande para que los gigantes tengan la bebida en fresco el día del pasacalle y levantarse el domingo para que puedan tener la coca acabada de hacer ...si no porque os pensáis que han bailado tanto cordero ...

Porque igual que pienso que una calle sin comercio es una calle sin vida, no imagino una fiesta mayor sin gigantes, sin castellers, sin las Barracas, sin diablos, bastoners, o sin las actividades que programan el resto de entidades, y esto lleva trabajo y creo que se muy importante ayudarlos porque lo puedan continuar haciendo, todos podemos poner nuestro granito de arena.

Se de agradecer el espíritu de voluntariado que tienen muchas de estas asociaciones en una sociedad donde el trabajo desinteresado está poco valorado, poco reconocido y que, por el contrario, tanta falta nos hace.

Tenemos suerte del barrio donde vivimos y dónde tenemos la tienda, que se céntrico, pero no demasiado, donde hay vida en la calle, donde, afortunadamente, hay muchas entidades que no se pierden una para celebrar!, y dónde todavía viven vecinos y vecinas y todavía se un poco "pueblo". Se esto el que entre todas y todos no tendríamos que dejar perder.

Creo en el futuro del comercio de proximidad y que encontraremos la manera de adaptarnos y superar los problemas que sufre el sector, empezando por los precios de los alquileres de los locales, la presión de las grandes cadenas, el cambio de hábitos de compra o la carencia de relevo generacional... porque el comercio de proximidad forma parte del alma del barrio y del paisaje de nuestras calles y de las experiencias de las vecinas y vecinos que vivimos.

Hemos podido llegar hasta aquí, 121 años, (y 107 el Forn Elias) gracias a los vecinos y las vecinas que venís a comprar y nos apoyáis día a día, nos motiváis a continuar, a adaptarnos, innovar y a ser más competitivas. Gracias de corazón!!

Acabamos como empezábamos. Reivindicando nuestras calles y nuestras plazas. Reivindicando los olores del buen pan y el buen chocolate. Los olores de nuestra niñez. Y el sabores que nos transportan. Los sabores que nos recuerdan que un barrio no es nada sin su gente, y sin su comercio... y sin sus mil sabores, de pan, de coca, de pasteles, de chocolate... sabores de castañas y panellets... y de embutidos y quesos, y de café, y de escudilla, y de carne y pescado... y de todos los sabores y olores imaginables, que su los que encontramos en nuestro barrio del Hoyo. Como tantas y tantas otras cosas encontramos; solo se trata de saber buscar.

Deseamos que todos aquellos que habéis empezado a participar y a disfrutar de nuestra Fiesta Mayor hace poco tiempo, poco a poco os vayáis sintiendo tanto arraigados al barrio como nos sentimos nosotros, no importa dónde habéis nacido, vengáis de donde vengáis de tierras próximas o de tierras lejanas.

Felicitar a los Bastoners y al Casal de Jóvenes La Traca por el suyos cumpleaños. Y agradecemos a la Federación de entidades esta oportunidad.

Ahora sí! Os invitamos a disfrutar de la fiesta y del reencuentro con amigos y familiares. Que nadie se quede fuera. Pensáis que, a pesar de las redes y las nuevas tecnologías, nada hay, más bonito que la reencontrada y el abrazo no virtual con los amigos.

Deseamos a todas y todos buena fiesta mayor!

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

Forn Padró recibe el "Premi Nacional d'Establiments Comercials Centenaris"



El pasado 18 de noviembre tuvo lugar el entrega dels Premis Nacionales de Establecimientos Comerciales Centenarios., Este año se han concedido veinticinco reconocimientos a comercios que han llegado al siglo de historia, de ellos tres están en tiendas que han superado los ciento cincuenta años de historia, y tres con más de doscientos años.

El objetivo de estos galardones es distinguir los establecimientos comerciales y mercados municipales en activo que a lo largo de más de ciento años han ofrecido un servicio de calidad y personalizado a sus clientes, adaptándose a los cambios en las necesidades de compra de la ciudadanía que se han ido produciendo a lo largo de su trayectoria profesional.

Durante su intervención, Salvador Isla ha destacado que sin el comercio "Cataluña no sería el país con el dinamismo económico que tiene"

El presidente de la Generalitat, Salvador Isla, ha asegurado que "tener cura de nuestro comercio es tener cura de nuestro país". En esta línea, Isla ha destacado que sin el comercio "Cataluña no sería el país con el dinamismo económico que tiene".

Salvador Isla ha encabezado la 24.ª edición de los Premios Nacionales de Comercio y Premios Nacionales a los Establecimientos Comerciales Centenarios, que se han librado esta tarde en el Salón San Jorge del Palau de la Generalitat.

El jefe del Ejecutivo ha aprovechado la intervención para destacar cuatro retos del Gobierno con el sector comercial. Estos retos consisten a "el conseguir que Barcelona acontezca la primera ciudad al ejercer la Capitalidad Europea del Comercio de Proximidad", a "el trabajar para que el comercio pueda competir en condiciones de igualdad", a "el modernizar el comercio" y a "el desarrollar un marco de trabajo para que la administración no sea pesada, sino que favorezca".

Isla también ha destacado que, con estos premios, "ponemos en valor la contribución del sector del comercio porque Cataluña sea cómo es", una sociedad, según el jefe del Ejecutivo, "basada en los valores de la convivencia, el trabajo, el intercambio y los vínculos personales".

EL GREMIO DE PANADEROS Y PASTEREROS DE VALENCIA LANZA UNA CAMPAÑA DE AYUDA A LOS HORNOS Y PASTERERÍAS AFECTADOS POR LA DANA



El Gremio de Panaderos y Pasteleros de Valencia continúa demostrando su compromiso y solidaridad con las personas damnificadas por la DANA, elaborando y distribuyendo, desde el inicio de esta emergencia, se han repartido más de 600.000 barras de pan y 20.000 kg de bollería a las zonas afectadas, que han visto desaparecer todos sus hornos de barrio bajo el agua.

Este esfuerzo para suministrar pan en todas las poblaciones, que ya supera los 600.000 euros de coste, está siendo asumido íntegramente por estos pequeños hornos artesanos, que, junto con la colaboración de compañeros del sector otras comunidades autónomas, se unieron desde el primer día de esta catástrofe a esta campaña de solidaridad.

Después de semanas elaborando pan de manera totalmente altruista, desde el Gremio alertan que esta situación empieza a ser insostenible sin el apoyo de las administraciones públicas. Los panaderos, mayoritariamente pequeños empresarios o autónomos, no pueden continuar asumiendo durante más tiempo los elevados costes que supone esta tarea humanitaria.

El Gremio ha habilitado el número de cuenta BBVA-ES18 0182 7710 48 0202582082 dirigida exclusivamente a canalizar las donaciones de personas y entidades solidarias y cuyo fondo estará destinado a apoyar la recuperación de los establecimientos afectados

Los hornos son mucho más que simples comercios, representan una parte fundamental del entramado social de cada localidad

Ante la reciente situación de emergencia causada por la DANA, que ha dejado a numerosas familias en la provincia de Valencia en condiciones extremas, el Gremio de Panaderos y Pasteleros de Valencia hace un llamamiento a la solidaridad de la comunidad para ayudar a las personas afectadas.

La devastadora situación ha generado también un impacto considerable en el sector de la panadería y pastelería artesana, afectando a muchos de estos establecimientos, que han visto desaparecer sus negocios debajo del agua, comprometiendo, así, la actividad laboral y económica de los trabajadores y sus familias.

Por este motivo, el Gremio de Panaderos y Pasteleros de Valencia ha puesto en marcha una campaña de donaciones para ayudar a los hornos y pastelerías de la provincia afectados por la DANA con el objetivo de que estos puedan recuperarse y retomar su actividad lo antes posible.

Juanjo Rausell ha hecho un llamamiento a la colaboración de todos aquellos que puedan contribuir, ya sea mediante una aportación económica o difundiendo la campaña, para llegar a más personas y entidades dispuestas a apoyar a los afectados. "Cada gesto, cada contribución, será de gran ayuda y marcará una diferencia significativa en la vida de quienes han sufrido las graves consecuencias de esta catástrofe", ha explicado.

FÉLIX MESTRE RIUS, ELEGIDO NUEVO PRESIDENTE DE CEOPPAN

IFEMA acogió las Elecciones a la Presidencia y al Comité Ejecutivo de la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines.

El barcelonés Félix Mestre sucede en el cargo al riojano Eduardo Villar

Las instalaciones de Feria de Madrid IFEMA fueron escenario de las Elecciones a la Presidencia y al Comité Ejecutivo de la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (CEOPPAN).

En ellas ha sido elegido nuevo Presidente Félix Mestre Rius, de 38 años, panadero en una empresa familiar de Vilafranca del Penedés, asociada al Gremio de Panaderos de la Provincia de Barcelona.

A continuación, se han llevado a cabo las votaciones para conformar las vicepresidencias del Comité Ejecutivo, resultando vicepresidente 1º José Alberto López (Vizcaya), y vicepresidentes Mónica Gregori (Barcelona Provincia), Montse Trueba (Cantabria), Pilar Marqués (Lleida) y Juan José Rausell (Valencia).

En sus primeras declaraciones Mestre afirmaba que "para mí es un honor estar en la presidencia de CEOPPAN y acepto el reto con la mayor de las ilusiones, basándome en el colaboracionismo con los presidentes y vicepresidentes de las Asociaciones, así como con el organigrama de la Confederación, y con el anterior presidente, Eduardo Villar. Espero que con el conocimiento de todos ellos, y todas las aportaciones que puedan hacer a partir de ahora, CEOPPAN crezca, aumente en afiliados y sea una asociación grande en España".

Félix Mestre es panadero de 4ª generación y ejerce de director técnico en la panadería familiar Forn Rius. Respecto a su trayectoria académica, es licenciado en Administración y Dirección de Empresas (ADE) e incluye un Programa de Desarrollo Directivo (PDP) por ESADE. Además, posee un máster en panadería y bollería en la Escuela de Panadería de Barcelona-Sabadell. Tiene experiencia laboral en banca y panadería.

Asimismo, desde CEOPPAN se quiere dar las gracias a Eduardo Villar por su trabajo en favor de la panadería española durante su mandato, deseándole mucha suerte en sus futuros proyectos.



PLAN DE PREVENCIÓN DEL DERROCHE ALIMENTARIO

El Gremio de Panaderos de Barcelona está colaborando en la elaboración de la GUÍA PARA LA IMPLEMENTACIÓN De UN PLAN DE PREVENCIÓN DEL DERROCHE ALIMENTARIO EN EL SECTOR DE LOS PANADEROS Y DE LOS PASTELEROS.

Esta guía, impulsada por el Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, no hará más que dar cumplimiento a la Ley 3/2020 del 11 de marzo de prevención de las pérdidas y el derroche alimentarios.

El que se quiere conseguir con la guía se PREVENIR O REDUCIR EL DERROCHE ALIMENTARIO, PARA EVITAR QUE LOS EXCEDENTES ALIMENTARIOS SE CONVIERTAN EN RESIDUOS, AUMENTANDO ASÍ EL APROVECHAMIENTO Y VALORIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

Las guías elaboradas hasta el momento incluyen el sector industrial alimentario; la restauración comercial y colectiva y los carniceros. Las empresas que NO se consideren microempresas (microempresas: menos de 10 personas y volumen de negocio anual no superior a 2 millones de euros) tendrán que disponer de un plan de prevención de las pérdidas y el derroche alimentario (alimentos que se retiran o se descartan) y aplicarlo.

Montse Bosch
Assessoria Jurídica



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.

Molde de Navidad



ingredientes

• Harina tradición	10000g
• Agua	3500g
• Whisky	2000g
• Masa madre	2000g
• Mantequilla	600g
• Azúcar	300g
• Levadura	50g
• Sal	220g
• Fruits secs:	
• Nueces	600g
• Avellanas	600g
• Almendras	600g
• pistachos	600g
• Piñones	600g
• Fruta desecada:	
• pasas	600g
• Ciruelas	600g
• Dátiles	600g
• Orellanes de bercoc	600g



PROCESO

Primero ponemos el agua en un cubo junto con el whisky y añadiremos todos los frutos secos y frutas desecadas, todo a remojar 4 h, después colamos y rectificamos con agua para que el líquido llegue a 5500, puesto que una parte lo ha chupado los sólidos.

Añadimos a la máquina la harina, el líquido, el azúcar y la mantequilla y amasamos durante 10 min. Pasados 10 min añadimos la sal, y 3 minutos después la levadura, 5 minutos más tarde (18-20') cuando vemos que tenemos una Masa afinada, añadimos las frutas y frutos secos muy escurridos y mezclamos 3 min a velocidad lenta.

Sacamos la Masa y la dejamos reposar en frío positivo durante 6 h, a continuación cortamos en piezas de 500 g hacemos un barrote y ponemos en moldes pintados con un poco de aceite de girasol o bien forreamos el molde interior con papel sulfurado.

Dejamos fermentar a 28 °C hasta que llegue al lado del molde y pintamos con huevo ligeramente, hacemos unos cortes con tijera, de la mitad del corte anterior hasta la pared del molde en diagonal y horneamos a 180-200 °C aproximadamente (según cada horno) primero 1 min sin vapor para que se fije el huevo, y después echamos el vapor 3 segundos, 10 min con vapor cerrado y 15min más abriendo el vapor.

Al salir del horno los picamos un poco en el mármol y desmoldamos dejándolos reposar en reja..

NUESTRA ESCUELA ES PIONERA EN FORMACIÓN

ELABORACION MACARONS

Rafa Batalla

INSCRIPCIONES ABIERTAS

13/12/2024

1 SESION DE 4 HORAS

15:30h a 19:30h

CAT | ESP

VER FORMACIÓN



ELABORACION TRONCO DE NAVIDAD

Rafa Batalla

INSCRIPCIONES ABIERTAS

20/12/2024

4 horas

15:30h a 19:30h

CAT | ESP

VER FORMACIÓN



APRENDIZ DE PANADERIA - 75 HORAS (TARDES)

Ramon Batalla

INSCRIPCIONES ABIERTAS

07/01/2025 al 30/01/2025

75 horas

15:00h a 20:00h

CAT | ESP

VER FORMACIÓN



CURSO INTENSIVO DE PANADERIA ARTESANA

Tony Valls

INSCRIPCIONES ABIERTAS

07/01/2025 al 10/02/2025

192 horas 24 sesiones

07:00 h a 15:00 h

CAT | ESP

VER FORMACIÓN



CURSOS PROGRAMADOS HASTA ENERO DE 2025



TALLER PAN ELABORADO A MANO

Ramon Batalla

10/01/2025 al
24/01/2025

12 horas - 3 viernes

15:30h a 19:30h

CAT | ESP

VER FORMACIÓN



INSCRIPCIONES ABIERTAS



INSCRIPCIONES ABIERTAS

ELABORACION QUICHE LORAINÉ

Rafa Batalla

10/01/2025

3 HORAS

16:00H A 19:00H

CAT | ESP

VER FORMACIÓN

INTENSIVO DE PASTELERIA NIVEL 1

Rafa Batalla

20/01/2025 al
20/02/2025

80 HORAS - 20
SESIONES

15:30h a 19:30h

CAT | ESP

VER FORMACIÓN



INSCRIPCIONES ABIERTAS



INSCRIPCIONES ABIERTAS

TALLER ELABORACION DE LIONESAS

Rafa Batalla

24/01/2025

4 HORAS

15:30H A 19:30H

CAT | ESP

VER FORMACIÓN

PAN DE VIENA, FOCACCIA Y PAN DE MOLDE
Ramon Batalla

VER FORMACIÓN

25/01/2025

1 Sesión de 4 horas

9:00h a 13:00h

CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS



INICIACION A LA PASTELERIA
Rafa Batalla

INSCRIPCIONES ABIERTAS

25/01/2025 al 15/03/2025

40 horas 8 sábados

08:30h a 13:30h

CAT | ESP

VER FORMACIÓN



ON-LINE

Curso dirigido a aquellos profesionales del sector panadero que al manipular alimentos tienen que obtener, según indica la normativa, el certificado de manipulador.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS - ON LINE

ÚLTIMAS O PLAZAS

25/01/2024

2h

a demanda

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 las 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

ELABORACIÓN TRONCO DE NAVIDAD

20/12/ 2024

4HORAS

de 15:30h a 19:30 h

DESTINATARIOS

TALLER DIRIGIDO A PERSONAS AFICIONADAS A LA PASTELERÍA QUE SE QUIERAN INICIAR EN LA ELABORACIÓN ARTESANAL DEL TRONCO DE NAVIDAD.

OBJETIVOS

APRENDER LA ELABORACIÓN ASÍ COMO LAS TÉCNICAS, LOS TRUCOS Y CONSEJOS POR ESTA ESPECIALIDAD TAN NAVIDEÑA.

FECHAS Y HORARIOS

VIERNES 20/12/2024 DE 15:30H A 19:30H

DURACIÓN

UNA SESIÓN DE 4 HORAS DE 15:30H A 19:30H

METODOLOGÍA

PRÁCTICA Y ACTIVA EN QUE LOS PARTICIPANTES ELABORAN

EL CURSO INCLUYE

FORMACIÓN PRESENCIAL, TEÓRICA, PRÁCTICA Y PARTICIPATIVA.

TODOS LOS INGREDIENTES NECESARIOS PARA ELABORAR INDIVIDUALMENTE 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.

ATENCIÓN PERSONALIZADA POR PARTE DE NUESTROS EXPERTOS.



Formación bonificada 100%
informació: mminguell@gremipabcn.com

192
HORAS

CURSO INTENSIVO DE PANADERÍA ARTESANA. (Mañanas) Tony Valls

INICIO
7 DE ENERO DE 2025

IMPARTIDOS AL OBRADOR:

1. ESTUDIO SOBRE LAS MATERIAS PRIMAS: LAS HARINAS, MASAS MADRE, LEVADURA, MEJORANTES, LA SAL, EL AGUA, LÁCTICOS, OVOPRODUCTOS, MATERIAS GRASAS, FRUTOSSECOS.
2. TÉCNICAS DE MASAS MADRE Y PREFERMENTS ASÍ COMO CULTIVOS DE LEVADURAS NATURALES.
3. ESTUDIO DE LAS ANALÍTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS. ALVEOGRAMA DE CHOPIN, FALLING NUMBER, MEDIDOR DE PH, CALIBRACIÓN Y COMO MIRAR EL PH DE LAS MASAS, APLICACIONES PRÁCTICAS AL OBRADOR.
4. TÉCNICAS DE FRÍO: EL REPOSO EN BLOQUE EN POSITIVO CON 15 H O MÁS DEFERMENTACIÓN, LA FERMENTACIÓN CONTROLADA, LA CONGELACIÓN DE LAS MASAS, LA CONGELACIÓN DE PIEZAS, EL DOBLE FORNEJAT.
5. PROCESOS PANARIS Y SISTEMAS DE ELABORACIÓN: FICHAS TÉCNICAS DE ELABORACIÓN, ORGANIZACIÓN Y PREPARACIÓN. EL AMASSAT, EL REPOSO, LA DIVISIÓN, EL FUNYIT, EL BOLEJAT, EL FORMATO, LA COCCIÓN.
6. LAS FERMENTACIONES DEL PAN. LA CONSERVACIÓN DEL PAN.
7. ESTUDIO DE DIFERENTES EQUIPOS Y UTENSILIOS EN PANADERÍA: AMASSADORA. DIVISORA, FORMADORAS, CÁMARA DE FERMENTACIÓN, CONGELADORES Y HORNOS.
8. MASAS CON ALTA HIDRATACIÓN: CHAPATA, PAN GALLEGO, PAN DE AGUA AL 80% AL 90%, 100% DE HIDRATACIÓN, BARRA LARGA TRADICIONAL CATALANA (BAGUETTE), PANCON SALVO DE CULTIVO.
9. MASAS CON HIDRATACIÓN MEDIA: XUSCO CATALÁN, PAN DE CAMPESINO, PAN DELERMITAÑO, MOLLETE, "TORCIDA DE ARANDA", ENTRE OTROS..
10. MASAS CON BAJA HIDRATACIÓN: PAN CANDEAL, TELERA DE CORDOVA, ABULLONOSEVILLANO, REGANYAS, LLONGUETS.
11. PANES ENRIQUECIDOS Y OTRAS HARINAS: KAMUT, MAÍZ, ESPELTA INTEGRAL, SEGOL AL 25%, 50%, 75%, 100%, PAN DE SAN JORGE, PAN DE VIEN A, PAN DE MOTLLO, PAN DE HAMBURGUESA, PAN DE PIPAS, PAN DE CEBOLLA, PAN DE

PATATA, PAN DE AVENA, MULTE CEREALES, PAN DE REMOLACHA, PAN DE ZANAHORIA, PAN DE CULTIVO DE LEVADURAS, PAN DE HARINA A LA PIEDRA, ENTRE OTROS.

12. ELABORACIONES CON MASAS ESCALDADAS: PAN DE CENTENO, PAN DE MAÍZ.

13. ELABORACIONES DE BOLLERÍA: CRUASANES DE MANTEQUILLA, PANETTONE, COCAS DE SAN JUAN, ENSAIMADAS MALLORQUINAS. EN OBRADOR:

EL CURSO INCLUYE Formació presencial, teòrica, pràctica i participativa
Tots els ingredients necessaris per l'elaboració individual dels productes (cada participant elabora els seus propis productes)

Utensilis, màquines i equips professionals

Roba de treball per l'obrador

Els productes elaborats per a ser degustats.

Atenció personalitzada per part dels nostres experts.

destinatarios

el curso se dirige a personas interesadas al formarse profesionalmente en el sector de la panadería artesana, o bien que ya estén trabajando en el sector panadero o en el sector de la restauración u hotelería y quieran mejorar sus conocimientos sobre el pan.

objetivos

el objetivo de este curso consiste al aprender a elaborar gran variedad de productos de panadería siguiendo las operaciones de producción en obradores artesanos y establecimientos de restauración aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria.

metodología

práctica y activa en la que cada participante elabora en el obrador sus productos con el apoyo personalizado de nuestro formador.
las sesiones de aula su participativas con la presentación de casos prácticos.

Acreditación

CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO DEL CURSO.

El mejor croissant de mantequilla del Estado se hace en Barcelona. La pastelería Brunells vuelve a ganar el galardón convocado por el Gremi de Pastisseria de Barcelona.



Sobre la forma recta del cruasán ganador, Sayó opina que es más fácil hacerla así para que mantenga su calidad. “Para hacer los cuernos, hay que aplastar a la masa, por lo cual se pierde su textura interior, y acaba crujiendo solo por fuera”. Dedo con otras palabras, un cruasán con cuernos supone “maltratar a la masa”, lo cual no ocurre con la forma recta.

El interior del cruasán está hecho con más de diez capas de demasiadas y mantequilla Cristina Calderer

Para continuar, el pastelero ha recordado que, cuando recibieron el premio en 2020, pasaron de vender sesenta cruasanes por día (en 2020 acababan de inaugurar la pastelería) a vender dos mil, los fines de semana, y seiscientos entre semana. De hecho, mientras Andreu recibía hoy las felicitaciones por el premio, el equipo ya le preguntaba cuánta harina de más había que comprar para los días entrantes de octubre.

Ya preveían que había que prepararse para la avalancha de compras de cruasanes que habrá a continuación. “Los vendemos a dos euros en la pastelería, dos euros veinte en la cafetería; precios que considero que son un regalo por la elaboración que compuerta y, sobre todo, por los precios que tiene la bollería industrial”.

Y todo esto lo explicaba el pastelero que tan solo hace nueve años que se dedica. “Era biólogo, y trabajaba como educador ambiental y coordinador de proyectos en una fundación cuando lo dejé para buscar un nuevo trabajo”, explicaba Sayó. En un primer momento se apuntó en un curso de panadero, que le permitió trabajar en una pastelería de Sabadell. Y así fue como empezó a aprender. “El paso primordial lo hice cuando entré en la pastelería Canal, donde me enseñó el oficio”, decía. Hoy la pastelería Canal es uno de los tres socios de la pastelería Brunells, que, pocos minutos después de recibir el galardón, colocaba la placa que certifica el premio en los escaparates de la pastelería. Además del prestigio y aumento de ventas que supone ganar un concurso de este tipo, el Gremi también los ha otorgado un cheque de mil euros.

El mejor croissant artesano de mantequilla del Estado lo hace la pastelería Brunells de Barcelona (calle Princesa, 22), tiene forma recta y una masa interior alveolada pronunciada con textura esponjosa, que contrasta con el crujiente del exterior. Este croissant ha resultado ganador con una puntuación muy alta respecto al segundo finalista en un total de una cincuentena de participantes, que han entregado a sus croissants este martes entre las 9 y las 11 h de la mañana, después de haberlos cocido previamente en la misma sede del Gremio de Pastelería de Barcelona, organizadora del certamen.

Se da la circunstancia de que la pastelería Brunells ganó el mismo concurso en el 2020. Ahora bien, el cruasán con el que el pastelero Andreu Sayó lo ganó no es el mismo que el del 2024. “He hecho un cambio en la fórmula; he añadido algo de leche en vez de toda la proporción de agua que ponía”, ha comentado, y ha añadido que este cambio ayuda a que la masa exterior y el interior sean más brillantes. El resto de pasos son los mismos. La masa alveolada la consigue a base de hacer capas con mantequilla. “La temperatura de cada uno de los dos ingredientes, mantequilla y masa, debe ser distinta; y el volumen del croissant lo conseguimos en el horno por las levaduras que lleva y también por la misma mantequilla, que crea vapor por el agua que contiene”, ha explicado el pastelero, que ha revelado también que en total cada uno de los croissants contiene fines a doce capas de mantequilla, “que son menos que las de hojaldre”.

SAPORE MATRUM

LA MASSA MARE
ACTIVA*

*Comparteix
amb l'Art. 8 de
la Norma de
qualitat del pa



#ADNpanadero

**Ningú defineix la teva ARTESANALITAT...
només tu.**

www.puratos.es

Línea Puratos 900 878 779 - Facebook: @puratosespana
Instagram @puratospain - t500@puratos.com


puratos
Food Innovation for Good

Montserrat Forners gana el “Millor Pa de Pagès Català 2024”

El panadero Marc Casamitjana, de Montserrat Forners (Barcelona), fué el ganador de la final del Concurso “Millor Pa de Pagès Català 2024”, que se celebró en el Teatro Municipal de Banyoles (Girona).



Montserrat Forners es la segunda vez que gana este prestigioso concurso que convoca el “Consell Regulador de la IGP.”

El otros finalistas de esta edición fueron el Forn Sistaré (Reus), el Forn l'Espurna de Berga (Berga), el Forn de Pa Massana (Cornellà de Llobregat) y el Forn Mistral (Barcelona).

Marc Casamitjana, de 44 años, es el actual gerente de Montserrat PForners. Después de recibir la placa de reconocimiento de ganador y los 2.000 euros con que estado dotado el premio, mostró su satisfacción y declaró que “nuestros panes son potenciadores del sabor del cereal.

Buscamos constantemente los mejores ingredientes y aplicamos procesos óptimos para obtener un producto saludable que sienta bien en nuestros clientes”.

Fundado el 1894, Montserrat Forners es un referente de la tradición panadera catalana. Desde sus inicios en el barrio de Sants hasta el establecimiento actual en el barrio del Guinardó (Calle Castillejos 366 de Barcelona), la familia ha preservado e innovado su artesanía. Marc Casamitjana, representando de la cuarta generación, ha liderado un proceso de renovación tecnológica y humana, manteniendo la esencia artesanal y adaptándose a los nuevos tiempos.



El jurado de la final estuvo presidido por el alcalde de Banyoles, Miquel Noguer y formado por el presidente de la Federació Catalana DOP-IGP, Josep Pere Colat; la presidenta de la "Asociació Comerç Banyoles", Dolors Busquets, y el ganador de la edición 2023, Miquel Guich, del Forn del Passeig (Barcelona).

Durante la final el "Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català" hizo entrega de varias distinciones a panaderías integradas. Así se hizo el "Reconocimiento a la Trayectoria Empresarial", a título póstumo, a Antoni Figuera, del Forn de Pa Figuera (de Badalona), presidente de nuestro "Consell Regulador" los últimos 10 años. Se distinguió Emilio Ojeda (Forn Artesà Luna, San Juan d'Espí) como Joven Empresario, y a Jordi Morera (L'Espiga d'Or, Vilanova i la Geltrú) por su "Servicio de Excelencia".

El grupo "Cor de Teatre" ofreció una actuación musical durante la final.

Al acabar el concurso, los asistentes pudieron degustar un cóctel preparado por la panadería Forn de Pan Jaume Figueras, que se confeccionó con productos tradicionales de Banyoles, otros elaborados con IGP Pera de Lleida y IGP Poma de Girona. También había otros productos con sello de calidad como la IGP Llonganisa de Vic, la DOP Formatge de l'Alt Urgell y la Cerdanya, y la DOP Oli de l'Ampurdà.



Ton Cortés se convierte en el primer ganador no italiano del mejor panettone tradicional artesano

El maestro panadero Ton Cortés, del obrador Suca'l de Barcelona, se impone a los italianos en la final de Milán y trae a España el premio.

La cuarta edición de la Copa del Mundo de Panettone 2024 ha contado con la participación de maestros pasteleros de todo el mundo competir en Milán. Tres días de presentaciones, clases magistrales y talleres, en el Palazzo Castiglioni, con la oportunidad de comprar y degustar el mejor panettone del mundo en las categorías de tradicional y chocolate.

Después de dos años de selecciones nacionales en los diferentes estados, veinticuatro pasteleros para la categoría de Panettone Tradicional y dieciocho para la categoría de Panettone de Chocolate han llegado a la final con representación de Europa, Asia, América Latina, Estados Unidos y Australia.

Del lado español ha contado con la colaboración de los maestros Jesús Machi (Horno San Bartolomé, Valencia) y Daniel Jordà (Panes Creativos, Barcelona) en la categoría de panettone tradicional; y Miguel Ángel Castro (Marea Bread, Madrid) y Arturo Salvador (Sukar Pastry Shop, Valencia) en la categoría de panettone de chocolate.

El título de mejor panettone del mundo en la categoría tradicional se lo ha llevado el maestro Ton Cortés de la panadería Suca'l de Barcelona, en segundo lugar, Pasquale Pesce (Italia) y en tercer lugar Maurizio Sarioli (Italia).

Suca'l nace en una panadería abierta en 1926 y que hasta hace poco ha tenido en funcionamiento el horno de leña. Ton Cortés y su equipo de panaderos siguen una elaboración completamente artesanal de diferentes tipos de panes y bollería utilizando masa madre y harinas ecológicas. Ton Cortés, su hermana Zitaima Cortés y Manel Benazet son los propietarios de Suca'l. Además del obrador principal de producción ubicado en el barrio de Sant Andreu (Barcelona), actualmente cuentan con tres locales.

En 2019 consiguió el premio al mejor panettone de España y en noviembre de 2021 el 8º puesto en la Coppa del Mondo Del Panettone celebrada en Lugano. En 2023 Ton lideró como capitán al equipo español en el Panettone World Championship, donde él y el resto de los integrantes del equipo consiguieron la medalla de plata de panettone de chocolate y la medalla de bronce del panettone tradicional.



La Copa del Mundo de Panettone es el gran evento internacional dedicado íntegramente al panettone artesano por excelencia. Fue creado para celebrar la historia y el procesamiento de un producto capaz de traspasar las fronteras de origen para imponerse en el panorama mundial de la pastelería. El padrino del evento es el Maestro Giuseppe Piffaretti. La primera edición tuvo lugar en Lugano en noviembre de 2019; el segundo en noviembre de 2021 y el tercero en Milán en noviembre de 2022. Además de la competición, el evento promueve demostraciones, degustaciones, visitas a expositores, laboratorios, talleres para celebrar la historia y el procesamiento de un producto que ha logrado traspasar las fronteras de origen y estacionalidad para establecerse en el panorama mundial de la confitería.



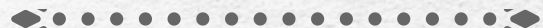
PASSIÓ PER LA FARINA

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





*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



Entrega de las estrellas de la panadería a l@s 50 Panader@s Top de España 2024



La ruta de l@s 50 Panader@s quiere reconocer a l@s panader@s TOP de España valorados por un jurado de profesional.

La competición se ha desarrollado en cuatro convocatorias que han tenido lugar en diversas zonas de la geografía española: Zona Norte (Pontevedra), Zona Centro (Madrid), Zona Sur (Málaga) y Zona Este (Barcelona) con una participación de más de 350 panader@s.

Además de las 50 estrellas de la panadería al@s 50 Panader@s TOP se ha entregado una estrella de oro, plata y bronce a l@s tres mejor valorad@s.

Para este proyecto de evaluación ha hecho falta un trabajo exhaustivo, difícil y laborioso para el que se ha contado la colaboración de un jurado de expertos formado por Eduardo Úbeda, Manuel Flecha, Florindo Fierro, Pere Fabregà y Carlos Martín.

Estos profesionales han valorado los panes mediante un sistema de catas anónimas en función de varios criterios, incluyendo la imagen visual, la forma, la greña, la cocción, la crujencia, el aroma, el sabor y la estructura en boca.

Las puntuaciones han sido recogidas y entregadas a un notario, asegurando así la transparencia y rigurosidad del proceso.



Cuatro panader@s de nuestro gremio entre l@s 50 panader@s TOP de España 2024



MIQUEL TORRES FORN BALUARD



EMILI FELIU FORN SANT JOSEP



MANEL BENAZET FORN CLOUD STREET BAKERY



PERE COSTA FORN DE LA LOLA

GANADORES DE LAS ESTRELLAS DE ORO PLATA Y BRONCE



ESTRELLA DE ORO

Ángel Ruíz Sánchez Panadería Artesana Ruiz Benayas Maqueda (Toledo)

ESTRELLA DE PLATA

Domi Vélez Rodríguez Domi Vélez Bakery (Sevilla)

ESTRELLA DE BRONCE

Esther Donoso Contreras El Horno Esther Bakery (Ciudad Real)

Javier Quintana Obrador Quintana Villanueva de la Serena (Badajoz)



LISTADO COMPLETO DE L@S 50 PANADER@S TOP DE ESPAÑA 2024

(Ordenado alfabéticamente por el nombre de la panadería)

Luis Miguel Iglesias Lago Amaquia Panadería (Pontevedra)

Keiko Shirashi Anik panaderia (Pamplona)

Jordi Marti Casals Antic Forn J.Marti (Lleida)

Txema Pascual Artepan Panadería (Álava)

Hector Chiné Artepan Chiné Fraga (Huesca)

Anna Bellsola Baluard (Barcelona)

Juanma Oribe Cabieces Berteiz Eta Mendiondo Munguia (Vizcaya)

Fernando Bosque Carrasco Boske bakery (Madrid)

Aaron Pedrera Mora Cap Al Forn San Gugat (Barcelona)

Tonatiuh Cortes Cloud Street Bakery (Barcelona)

Cristobal Castillo Vera Cristobal Forners (Barcelona)

Pere Costa El Forn de la Lola (Barcelona)

Jordi Porteria Sales El Llonguet de Peralada (Girona)

Miguel Ángel Reina Garcia El Mastren Pan Ecológico (Málaga)

Sebastià Cervera Guimerà Forn de pa Ca Massita (Castelló)

Jordi SociasForn del Freser(Girona)

Tomás Agüera Forn la Torna de Tortellà (Girona)

Emili Feliu Forn Sant Josep (Barcelona)

Luis Casas Montore Forn Vallespir (Barcelona)

Adrián José Omella Sancho Horno Llerda (Teruel)

Jordi Morera L'Espiga d'Or Vilanova (Barcelona)

Marti Fortuny Roig La Baguet (Tarragona)

Jaime de Diego Barquin La Crujiente (Madrid)

Francisco Cuadrado Pérez Lapelina Obrador (Almería)

Paco Jiménez Cantarero Levain Tahona Artesana (Madrid)

Miguel Ángel Castro Garcia Marea Bread (Madrid)

Victor Sánchez Masabia Masabia (Murcia)

Marcos Oliva Rodríguez Miga Bakery (Madrid)

Juan Carlos Morente Sospedra Morente Panaderos (Castelló)

Salvador Giraldez Nogal Bakery Olvera (Cádiz)

María Villa González Moya Obrador San Miguel (Madrid)

José Maria Altuna Tolosa Ogiberrilezo (Guipúzcoa)

Pencho Otón Sánchez Otón Obrador (Murcia)

Alberto Méndez Rico Pan de Ibias (Asturias)

Javier Cocheteux Pan de Lirio (Madrid)

Arturo Sánchez Pan de Madre Tierra (Madrid)

Fernando Espasandin Pérez Pan Ignacio (A Coruña)

Luis Agut Colomer Panadería Agut Colomer (Teruel)

Claudio Rodríguez Rodríguez Panadería Argibay (Pontevedra)

Miguel Caballero Baena Panaderia Caballero Alfacar (Granada)

Esther Casero Valdés Panadería Casero (Asturias)

José Ruiz Sánchez Panaderia Emila Puebla Montalban (Toledo)

Eulogio González Panadería EulogioÁlcala Guadaira (Sevilla)

Federico Jiménez Guillén Panadería Federico Jiménez (Granada)

Juan Luis Estevez Dominguez Panadería Germán (A Coruña)

Adolfo Carballo Panadería La Pintora (Pontevedra)

Omar Sánchez Valdivares Panadería La Portalina (Asturias)

Pau Carranza Sangrá Forn Patisserie Larrosa Flix (Tarragona)

Axel Pérez Pérez Panadería Lorbe (A Coruña)

Andrés Romero Vázquez Panadería Luna (A Coruña)

Mario Manrique Dueña Panadería Manrique (Soria)

Miguel Ángel Beade Panadería Mercedes (A Coruña)

Encarna Sánchez Panadería Miga (Murcia)

Antonio Sánchez Panadería Sánchez Mendoza (Badajoz)

Diego Marin de la Rosa Pandemonium (Pontevedra)

Francisco Javier Morano Ardura Pandome (Madrid)

Vicenzo Sacco Panod (Madrid)

Roger Canela Subirada Papanbread (Lleida)

María Reyes Tolosana Aso Tolosana (Huesca)

Miguel Fernández Martínez Tres Hileras Bakery (Córdoba)

Fernando Díaz de Diego Veritas Panis (La Rioja)

Puratos ofereix solucions per a totes les capes per elaborar el teu Panettone

Tegral Glassa



Base:

Tegral Soff'r
Pur Beurre
Tegral Soff'r
Mantequilla



Farcits:

Gamma Deli
Gamma Pralinés
Farcits Carat
Farcits Cremfil



Inclusions:

Belcolade Chunks
Picadillo Naranja
Smoobees



Glassejats i cobertures:

Azúcar Perlado
Tegral Glassa
Gamma Carat
Decorcrem



Decoracions:

Gama Belcolade



www.puratos.es

Línea Puratos 900 878 779 - Facebook: @puratosespana
Instagram @puratospain - t500@puratos.com



Tegral Soft'r Pur Beurre

Facilitat d'ús

Estabilitat en el procés

Sabor i aroma a mantega amb una textura suau i esponjosa

Més durador, fins a 30 dies envasat



Mini Choco
Crunch Tricolor

Belcolade Selection
Amber Cacao-Trace

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.



88 3 2



4 1



60 3

pandecalidadpan El
[@gremiopanaderosvalencia](#) dona más de
600,000 barras euros en barras de pan y
bollería a las zonas afectadas por la DANA.

YLLA1878

Gran varietat de farines artesanes pels professionals que no volen problemes i que volen treballar amb comoditat.



PRODUÏM AMB
ENERGIA VERDA



TREBALLEM AMB
PARTIDES PETITES



FARINES REGULARS
I NATURALS



COMODITAT PER
A TREBALLAR



TRADICIÓ FAMILIAR
DES DE 1878



| ylla1878.com

Una dulce batalla campal

Ojalá todas las guerras y batallas fueran como la que el dúo de artistas Xevidom han creado para desear un buen año a todos los clientes de "Farinas Ylla 1878", en el tradicional calendario.



Hace décadas que Xevi Domínguez y Montse Batalla se dedican profesionalmente al cómic, la ilustración y la caricatura. En su obra, combinan diferentes vertientes que, a pesar de todo, comparten una misma esencia: aquella que recuerda la "ligne claire" del cómic europeo, enriquecida con toques de surrealismo. Para celebrar el nuevo año, nos han hecho una creación fiel a su estilo en la cual una gran variedad de productos elaborados con harina interactúa en una dulce batalla campal. Para añadir un toque de diversión, la propuesta es participativa: cada mes invita a encontrar un objeto diferente en su ilustración.



YLLA1878®

Ens renovem per potenciar a la nostra herència i trajectòria

A Farines Ylla 1878 som una empresa de farines artesanes amb 146 anys d'història, però amb una gran capacitat d'adaptació.

En els últims temps, hem renovat la direcció, ha pres el control de l'empresa en Jordi Ylla Parareda, aquest any també hem renovat les nostres oficines i estem contínuament renovant les nostres instal·lacions industrials. Però ens faltava renovar la nostra imatge, i aquest moment ja ha arribat.

Estem molt contents de presentar-vos la nostra nova identitat, una marca amb una tipografia molt neta i clara on posem al mateix nivell el nom de la família i l'any de fundació de l'empresa, remarcant i posant en valor el nostre llarg recorregut. La marca en essència transmet tradició però des d'un punt de vista molt actual.

És una marca dinàmica i versàtil, pensada per funcionar en formats físics i digitals. A més, disposa de diferents aplicacions, icones i segells gràfics de suport en funció del sector: forns de pa, pastisseria i pizzerries. Però aquest canvi no serà l'únic, aviat en veureu un més, amb el que fa temps que estem treballant, i que donarem a conèixer pròximament.

La pastelería Zaguirre gana el premio al mejor turrón artesano de crema quemada

Martí Giner, de la pastelería Zaguirre, elabora el mejor turrón artesano de crema quemada de todo el estado. En el concurso organizado por el Gremio de Pastelería de Barcelona, Zaguirre Pastelero se proclamó ganadora entre los cerca de 40 participantes. El propietario de este obrador familiar, Miquel Zaguirre, recogió el galardón después de recibir la mejor valoración en una cata a ciegas.

El pastelero Martí Giner, que hace 10 años que trabaja a la pastelería Zaguirre, nos ha explicado cómo es el proceso de elaboración de este turrón de crema quemada. "Lo preparamos a partir de una almendra marcona entera. La trituramos hasta conseguir un grano muy fino y traspasar su humedad al turrón. Después, hacemos un almíbar que se mezcla con nata fresca y yema de huevo para hacer el mazapán", detalla. Seguidamente, "dejamos el turrón en reposo durante 48 horas". Giner subraya que "se tiene que introducir en cajones de madera para que siga entrando aire.



ANUNCIOS DE VENTA Y TRASPASOS DE PANADERIAS Y DESPACHOS DE PAN

EN TRASPASO

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

Interesados llamar al
93 353.64.86

Preguntar por Jesús o Antonia



SE TRASPASA

Traspaso de panadería en activo
Centro de barcelona

Para más información:
Tel. 933026091

**EN
TRASPÀS**

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

BARCELONA



672 149 400

**El Presidente, la
Junta Directiva y
todo el personal del
Gremi
de Flequers de
Barcelona,
desean a todos los
agremiados, amigos
y empresas que
colaboran con
nuestro Gremio
Felices Fiestas y un
Mejor Año**



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.



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.

Se 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 huesos 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 huesos panda se va además 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.



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 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 té suficiente plantilla y de suficiente calidad para hacer frente a tantas competiciones, sobre todo después de los traspasos que ha hecho.



ARNAL

REAL ESTATE SERVICES

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

LLET

MANTEGA

SUCRE

CONFITATS

AMETLLES

EVO-PRODUCTES

OLIS

NOUS

PINYONS

FRUITES

LLEVATS

FARINES

XOCOLATES

AVELLANES

GELATINES

COBERTURES

Que els vostres desitjos
es facin realitat aquestes
festes de Nadal.



Nadal 2024

Creixem junts

bonllevat.es