

# paBCN

# FELICES FIESTAS



# 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](http://www.gremipabcn.com)**



“Hem de tenir fe en una societat millor en tots els aspectes. Hem de tenir fe en el progrés econòmic i social. Hem d'exigir uns polítics no només eficaços sinó honrats.”

Enguany els missatges de Nadal són si fa no fa els mateixos de cada any. Nadal és la festa de la família per excel·lència i la família és el nucli bàsic de la societat i encara més als països llatins. Però aquests missatges d'alegria, solidaritat, benestar, etcètera van acompanyats per uns noticiaris que ens parlen bàsicament de corrupció, de guerra i d'amenaques dels estats més poderosos sobre els més febles. El contrast arriba a ser paradoxal. I sembla que convidi la ciutadania a cloure's dins del seu nucli familiar i oblidar-se del que passa a la societat i al món.

És cert que el que podem fer nosaltres per fer un món millor no és gaire. Ser bones persones, ser bons ciutadans, ser bons professionals. No és poc, és molt. Però la societat és molt complexa. I nosaltres no som poderosos. A força de treball i sacrifici hem aconseguit un cert benestar, una certa estabilitat, però el poder ens queda lluny i des de les nostres fleques i les nostres llars, sovint tenim la sensació que poca cosa podem fer més enllà de lamentar-nos.

Tanquem un any en què la guerra i la devastació ha estat present cada dia a les nostres televisions, en el que els mandataris més poderosos del planeta no s'estan de ser prepotents fins a la grolleria i en la que la corrupció sura pels descosits. No és un panorama gaire engrescador, ni permet ser gaire optimista. I, malgrat tot, cal ser-ho: quin remei ens queda, si no?

Hi ha aquella cèlebre anècdota del ministre que va explicar a Churchill el perquè Hitler guanyaria la guerra. Churchill el va cessar dient-li: vostè és molt intel·ligent, molt culte, extraordinàriament perspicaç, però, sap què passa? La victòria de Hitler seria letal per la humanitat i jo necessito gent que cregui en la nostra victòria i vostè no hi creu.

Hem de tenir fe en una societat millor en tots els aspectes. Hem de tenir fe en el progrés econòmic i social. Hem d'exigir uns polítics no només eficaços sinó honrats. Hem de participar, en la mesura de les nostres possibilitats, en la vida pública, perquè, com deia Joan Fuster “la política que no fem nosaltres, la faran contra nosaltres”.

I encara que això no sigui així, la política -és a dir- el govern social, és una cosa de la ciutadania i no només dels polítics.

Esperem que passeu unes esplèndides festes de Nadal amb les vostres persones estimades i que l'any 2026 us ompli de felicitat, alegria, treball i progrés. I Déu vulgui que, entre tots, siguem capaços de fer una ciutat, un país i un món millor.



“Tenemos que tener fe en una sociedad mejor en todos los aspectos. Tenemos que tener fe en el progreso económico y social. Tenemos que exigir unos políticos no solo eficaces sino honrados.”



Este año los mensajes de Navidad son poco más o menos los mismos de cada año. Navidad es la fiesta de la familia por excelencia y la familia es el núcleo básico de la sociedad y todavía más a los países latinos. Pero estos mensajes de alegría, solidaridad, bienestar, etcétera van acompañados por unos noticieros que nos hablan básicamente de corrupción, de guerra y de amenazas de los estados más poderosos sobre los más débiles.

El contraste llega a ser paradójico. Y parece que invite la ciudadanía a cerrarse dentro de su núcleo familiar y olvidarse del que pasa a la sociedad y en el mundo.

Es cierto que lo que podemos hacer nosotros para hacer un mundo mejor no es mucho. Ser buenas personas, ser buenos ciudadanos, ser buenos profesionales. No es poco, es mucho. Pero la sociedad es muy compleja. Y nosotros no somos poderosos. A base de trabajo y sacrificio hemos conseguido cierto bienestar, cierta estabilidad, pero el poder nos queda lejos y desde nuestras panaderías y nuestros hogares, a menudo tenemos la sensación que poca cosa podemos hacer más allá de lamentarnos.

Cerramos un año en que la guerra y la devastación ha estado presente cada día en nuestras televisiones, en el que los mandatarios más poderosos del planeta no se están de ser prepotentes hasta la grosería y en la que la corrupción flota por los descosidos. No es un panorama muy alentador, ni permite ser muy optimista. Y, a pesar de todo, hay que serlo: qué remedio nos queda, si no?

Hay aquella célebre anécdota del ministro que explicó a Churchill el porqué Hitler ganaría la guerra. Churchill lo cesó diciéndole: usted es muy inteligente, muy culto, extraordinariamente perspicaz, pero, sabe qué pasa? La victoria de Hitler sería letal por la humanidad y yo necesito gente que crea en nuestra victoria y usted no cree.

Tenemos que tener fe en una sociedad mejor en todos los aspectos. Tenemos que tener fe en el progreso económico y social. Tenemos que exigir unos políticos no solo eficaces sino honrados. Tenemos que participar, en la medida de nuestras posibilidades, en la vida pública, porque, como decía Joan Fuster “la política que no hacemos nosotros, la harán contra nosotros”. Y aunque esto no sea así, la política -es decir- el gobierno social, es una cosa de la ciudadanía y no solo de los políticos.

Esperamos que paséis unas espléndidas fiestas de Navidad con vuestras personas estimadas y que en 2026 os llene de felicidad, alegría, trabajo y progreso. Y Dios quiera que, entre todos, seamos capaces de hacer una ciudad, un país y un mundo mejor.



Jaume Bertran Garriga  
President del Gremi de Flequers de Barcelona

“Ser empresario ha sido siempre una aventura, nada fácil, pero lo que era aventura se ha convertido en carrera de obstáculos.

Cogemos fuerzas y con energía damos la bienvenida en 2026.”

El año 2025 nos deja.  
Ha sido un año con sonadas noticias políticas y económicas.

Los partidos políticos representados en el Congreso de los Diputados han andado sobre campos con minas a punto de explotar.

La lista de denuncias por corrupción han llenado los juzgados.

Ha estado gracias a la presión social del empresariado que se ha conseguido parar la reducción de la jornada laboral y la aplicación del Verifactu. Pero otros problemas persisten y no parece que tengan fácil solución.

Para citar algunos de los que inciden directamente en nuestros negocios, serían el aumento del precio de las materias primas y de los suministros a consecuencia de las guerras, y otro genes menor, el coste del suelo, tanto de compra como de alquiler, por el afán especulativo de los propietarios. Tan solo estos dos están provocando el cierre de industrias y comercios y la destrucción de puestos de trabajo, para ser ocupados por multinacionales y fondos de inversión con los cuales tenemos que competir.

Ser empresario ha sido siempre una aventura, nada fácil, pero lo que era aventura se ha convertido en carrera de obstáculos.

Cogemos fuerzas y con energía damos la bienvenida en 2026.

Os deseamos Feliz Navidad y el mejor por el año 2026.

No queremos despedirnos del año 2025 sin recordaros que el Gremio trabaja porque nuestro día a día, porque todas aquellas pequeñas cosas que como empresarios nos complican nuestra tarea diaria, se hagan más sencillas por la fuerza que da formar parte de un colectivo.





Enric Faixat de pastisseria Faixat de Barcelona



Carles Rovira de Fleca Rovira de Santa Agnès de Malanyanes



Miquel Maza de Forn Oller de Barcelona



Adan Saez de Xocosave de Riudoms.

Pastelería faixat se ha proclamado ganadora del Panellet de Oro en la VI edición de la Ruta de los Mejores Panellets de Piñones de Cataluña, un certamen que confirma el gran nivel de los maestros pasteleros y panaderos del país.

Un total de 56 profesionales del sector se han inscrito en esta sexta edición, organizada por la Obra Social Ernest Verdaguer de la plataforma Panàtics, con el apoyo del Gremio de Panaderos de Barcelona.

El jurado, formado por expertos de reconocido prestigio, llevó a cabo una cata totalmente anónima de los panellets presentados.

Miembros del jurado

- Rafa Batalla, profesor de pastelería de la Escuela del Gremio de Panaderos de Barcelona
- Jordi Sempere, profesor de pastelería del Instituto de gastronomía de Barcelona
- Delfin Masso, profesor de pastelería del Instituto de gastronomía de Barcelona
- Pere Fàbrega, técnico panadero

**Después de la deliberación, el Panellet de Oro fue otorgado a la Pastelería Faixat, que obtuvo la puntuación más alta del jurado. Los criterios de valoración incluyeron la estructura global, la imagen exterior, la calidad de los piñones, el mazapán, el sabor y la estructura en boca.**

**El según premiado y Panellet de plata ha estado otorgat a exaequo - Carles Rovira de Panadería Rovira de Santa Agnès de Malanyanes -Miquel Maza de Forn Oller de Barcelona**

**Y lo Panellet de Bronce se lo ha llevado Adan Saez de Xocosave de Riudoms.**

### **Pâtisserie Faixat**

*Ubicada en la Calle Muntaner, 159 Barcelona*

*El origen de la Pastelería Fajado remonta en el año 1929, Enric Faixat Christensen, entra desde muy pequeño en contacto directo con la pastelería, haciendo crecer la pasión por el oficio día detrás día.*

*El 21 de Julio del 2011, Enric coge el timón, asegurando el relevo de la herencia familiar. A partir de entonces, pasa a denominarse "Pastelería Fajado" y va introduciendo novedades tanto en recetas como en la infraestructura. Decide renovar el local, donde el obrador queda "visto", para que los clientes puedan maravillarse con la elaboración de los productos artesanos.*

Este concurso quiere poner en valor la artesanía y la creatividad de los maestros pasteleros y panaderos catalanes, destacando un producto tan emblemático y festivo como lo panellet.

El acto ha finalizado con una degustación de productos de horno y pastelería y una copa de cava, en un ambiente de amistad y reconocimiento mutuo.

VI RUTA DELS **MILLORS PANELLETS**  
ARTESANS DE **PINYONS**  
DE **CATALUNYA** 2025 i **PREMI**

Panellet  
d'OR



amb el suport





Un fuerte agradecimiento a todas las empresas que nos apoyan en todos nuestros eventos



# UN AÑO MÁS HEMOS ESTADO EN EL SALÓN DE OCUPACIÓN



## Recursos, orientación y oportunidades para continuar avanzando en tu carrera

El Salón de la Ocupación fue un acontecimiento de referencia en el ámbito laboral, donde las personas asistentes pudieron descubrir nuevas oportunidades de trabajo, recibieron asesoramiento personalizado de gran calidad y encontraron inspiración para mejorar su perfil profesional. El acontecimiento aconteció un espacio clave de encuentro entre empresas, instituciones y personas en proceso de investigación o mejora laboral.

Gracias a un programa cuidadosamente diseñado para dar respuesta a las necesidades reales de los participantes, los asistentes tuvieron a su alcance actividades y servicios de gran valor práctico. Pudieron acceder a herramientas para actualizar sus conocimientos, reforzar sus competencias profesionales y conocer estrategias eficaces para mejorar su candidatura en procesos de selección o para acceder a nuevas oportunidades profesionales.

Como cada año, el Gremio de Panaderos de Barcelona contó con un stand propio dentro del recinto, donde dio a conocer el oficio de panadero, las salidas profesionales del sector y las oportunidades formativas disponibles. Este espacio despertó el interés de numerosos visitantes, que pudieron informarse de primera mano sobre una profesión tradicional con gran futuro y proyección.

Además, las diferentes charlas, talleres y actividades complementarias facilitaron el acceso a información actualizada sobre el mercado laboral y contribuyeron a crear un ambiente de aprendizaje, orientación y crecimiento profesional para todos los participantes.

## Continuamos con las reuniones on line de la junta directiva

**ÚNETE 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 pedís 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 unirnos a nuestras reuniones y participar activamente.

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

# Visita al alcalde de Barcelona, Sr. Collboni con los ganadores del mejor panellet de piñones de Cataluña (panellet de oro) y del mejor pan de Cataluña 2025

El pasado 10 de noviembre, nuestro presidente Jaume Bertran, junto con Panàtics y los ganadores del mejor panellet de Cataluña, Enric Faixat de Pastelería Fajado y del mejor pan de Cataluña, Emili Feliu de Forn Sant Josep hemos realizado una visita institucional al Ayuntamiento de Barcelona, donde hemos sido recibidos por el alcalde de la ciudad y la regidora de Comercio Raquel Gil.

El encuentro ha servido para poner en valor la excelencia del sector artesano y la importancia de la tradición panadera y pastelera al país.

Durante la visita, los profesionales panaderos y pasteleros han compartido con el alcalde su experiencia, los valores del oficio y la importancia de preservar las técnicas tradicionales, incorporando innovación y calidad. El alcalde ha destacado el papel fundamental de estos maestros artesanos en la proyección de la gastronomía catalana y en el tejido comercial de proximidad.

El acto ha finalizado con una fotografía de recuerdo y con el compromiso de continuar impulsando y apoyando al sector artesano y gastronómico del país.



# Entrega de los Premios Nacionales de Comercio y los Premios Nacionales a los Establecimientos Comerciales Centenarios



El presidente de la Generalitat, Salvador Isla, presidió el pasado 10 de octubre el acto de entrega de los Premios Nacionales de Comercio y Premios Nacionales a los Establecimientos Comerciales Centenarios, que ha tenido lugar en el Salón San Jorge del Palau dónde ha afirmado que “cuando hablamos de comercio hablamos de prosperidad, cohesión social, familias, proximidad y confianza”. En este sentido, Isla ha destacado que el comercio trascienden más allá de la función de suministrar productos o servicios a la ciudadanía afirmando que “los comercios arraigan las personas en el territorio, crean vínculos y construyen comunidades”.

El jefe del Ejecutivo ha aprovechado la intervención para apuntar que “el comercio es un buen termómetro del país: si el comercio de proximidad pervive significa que Cataluña mantiene su cohesión, su convivencia, su modelo de vida”.

Isla también ha arremetido el compromiso del Gobierno con el comercio, a través del Plan de Barrios donde el presidente ha afirmado que “un comercio no puede crecer si el entorno no acompaña. Una calle muy cuidada, seguro, accesible y con servicios de calidad es el mejor aliado por cualquier tienda o taller”.

Para cerrar el acto de entrega de premios, el jefe del Gobierno ha tirado un mensaje a los comercios galardonados, “queremos que continuéis levantando las persianas cada mañana. Esto será síntoma de la buena salud de nuestros barrios y de la vitalidad de nuestra economía”.

Por su parte, el consejero de Empresa y Trabajo, Miquel Sàmper, ha destacado que “somos un país de comercio”. “El comercio mujer vida en las calles, construye comunidad y cohesión social. En un mundo cada vez más digital y global, el comercio de proximidad continúa siendo una de las expresiones más auténticas de nuestro modelo de país: próximo, innovador y con valores”, ha defendido.

“En Cataluña contamos con casi noventa mil establecimientos comerciales, un sector que ocupa más de medio millón de personas y que representa el 15% del PIB del país. Nuestro compromiso es continuar trabajando a su lado para fortalecerlo, impulsar su transformación digital y sostenible, y hacerlo crecer con más innovación, más formación y más ocupación de calidad”, ha añadido el consejero.

# GOLPE A LAS MACROPANADERÍAS DE BARCELONA: MÁS PERMISOS, SALARIO Y VACACIONES PARA LOS TRABAJADORES

fuelle: METRÓPOLI 4 diciembre 2025



Se acabó el chollo para las macropanaderías-cafeeterías. El sindicato UGT ultima un contundente golpe para un sector copado por cadenas y franquicias en forma de convenio colectivo que afectará a nombres más que conocidos, presentes en la inmensa mayoría de las calles de Barcelona.

¿Es un convenio específico creado ex profeso para estas cadenas? No. El sindicato ha alcanzado un preacuerdo con la patronal para la actualización del convenio de hostelería en Catalunya.

Las macropanaderías 'asfixian' al comercio local de la 'milla de oro' El acuerdo contempla la ampliación de su radio de acción a todos los locales en los que se venda comida y bebida para consumo en su interior o en terraza. Dicho de otra manera: en todo local en el que se pueda consumir comida o bebida, los trabajadores pasarán a regirse por este convenio.

La medida, según confirma el mismo sindicato a Metròpoli, busca establecer un nuevo marco legal que permita actuar sobre un sector que, en muchas ocasiones, "utiliza el hecho de que venden pan para regirse por el convenio de panaderías".

## **Incremento salarial**

¿Qué diferencia hay? La principal es el sueldo de los trabajadores. Su incorporación al convenio supone un incremento salarial de entre 300 y 400 euros brutos mensuales para cada trabajador. La vigencia del nuevo convenio arranca el 1 de enero de 2026. Una vez entre en vigor, deberá abonarse a cada empleado la retroactividad de este año. Explica el sindicato-- una forma de equilibrar también la "competencia desleal" que estos locales ejercen contra bares y restaurantes, precisamente por la ventaja económica que implica poder pagar menos a los trabajadores.

El mismo acuerdo alcanzado entre patronal hostelera y sindicatos contempla un incremento salarial del 15% durante los cuatro años de vigencia: 4% para el 2025, 4% el 2026, 4% el 2027 y 3% el 2028. Libranzas, festivos y vacaciones

El pacto, que afectará de igual manera a empresas subcontratadas, contempla, en el ámbito de libranzas y festivos, la "posibilidad de acumular el día de descanso semanal en periodos de hasta cuatro meses para el personal fijo-discontinuo, así como una indemnización de 14 días por año trabajado al finalizar contratos --exceptuando los

de sustitución”.

El nuevo convenio incorpora nuevos permisos retribuidos para causas de fuerza mayor y catástrofes meteorológicas, además de ocho horas anuales para visitas médicas de la persona trabajadora o para acompañar a familiares de primer grado.

Queda también establecido que cuando un festivo no recuperable coincida con el descanso semanal, ese día se recuperará y “consolida el derecho a la desconexión digital fuera del horario laboral”. En cuanto a las vacaciones, se aumentarán hasta los 31 días anuales. La jornada se reducirá en ocho horas anuales a partir de 2026.

### **Seguimiento y cumplimiento**

La formación sindical destaca también la incorporación de un protocolo específico y medidas dirigidas al colectivo LGTBIQ+, así como un compromiso de seguimiento y análisis por las partes implicadas del sector de la restauración durante la vigencia del convenio.

En este sentido, explican que, una vez establecido el nuevo marco, el siguiente paso será, vía delegaciones sindicales y trabajadores, velar por el cumplimiento del convenio --y la incorporación de las macropanaderías-cafeterías-- al mismo. ¿Cómo? Acudiendo a Inspección del Trabajo cuando se detecten irregularidades.

La fecha para la asamblea no está fijada, aunque se trata de “cuestión de días”. Una vez ratificado el preacuerdo, se fijará una segunda fecha para la firma del convenio, que entrará en vigor con retroactividad. Para entonces, en el ámbito laboral, estos polémicos negocios pasarán a tener la misma consideración que bares y restaurantes.

### **El Gremi de Restauració, a favor**

En Barcelona, actualmente, se estima que existen cerca de 400 locales de esta índole, repartidos entre varias marcas y cadenas. Esta expansión por la capital catalana --y la competencia desleal que ejercen contra la hostelería-- es una de las habituales denuncias del Gremi de Restauració.

El director del Gremi, Roger Pallarols, ha destacado que esta es una materia en la que existe una alianza entre la patronal y los sindicatos. Afirmar que los representantes de los trabajadores están comprometidos con velar por el cumplimiento del convenio. No obstante, asegura que hasta la fecha “son las macropanaderías las que no han cumplido y nadie les ha hecho cumplir. Habrá que ver esta vez”. “Son los sindicatos los que han de hacer esta acción de denuncia en locales donde no se cumpla el convenio”.

# VERIFACTUM

## **Retraso en la entrada en vigor**

El Gobierno español ha aprobado retrasar la obligatoriedad de Verifactu hasta 2027, a través de un real decreto-ley y con respaldo del Congreso. Esto concede más tiempo a empresas y autónomos para adaptar sus sistemas de facturación.

El nuevo calendario sitúa la obligatoriedad para grandes empresas desde 1 de enero de 2027 y para pymes y autónomos desde 1 de julio de 2027.

Este aplazamiento busca responder a dificultades técnicas y de adaptación, aunque las fechas aún deben ratificarse definitivamente tras su tramitación parlamentaria.

## **Reacciones y críticas**

Organizaciones empresariales y gremiales han mostrado descontento con el llamado “caos de Verifactu”, señalando falta de claridad y planificación por parte de Hacienda. Libertad Digital

Aunque muchas empresas aplauden el mayor plazo para adaptarse, asociaciones de asesores fiscales advierten que el retraso genera incertidumbre jurídica y desincentiva inversiones ya hechas para la adaptación.

# Molde de Navidad



## ingredientes

• Harina tradición	10000g
• Agua	3500g
• Whisky	2000g
• Masa madre	2000g
• Mantequilla	600g
• Azúcar	300g
• Levadura	50g
• Sal	220g
• <b>Fruits secs:</b>	
• Nueces	600g
• Avellanas	600g
• Almendras	600g
• pistachos	600g
• Piñones	600g
• <b>Fruta desecada:</b>	
• 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..



MILLOR  
**TORTELL**  
DE REIS DE CATALUNYA 2025  
CLÀSSIC  
I CREATIU



**JUEVES 18 DE DICIEMBRE**

ESTACIÓ DEL NORD - Carrer Nàpols, 42 - Barcelona

Recepció de tortells: De 10:00 a 11:30 h.

Valoració del jurat a partir 11:45 h.

Càtering i entrega de premis: a partir de les 13:45h

amb el suport de



Patrocinador principal del Concurs Millor Tortell de Reis

TENIM  
TOT EL QUE  
NECESSITES PER

*El tortell  
de Reis*



**93 652 12 34**

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

[www.josellopart.com](http://www.josellopart.com)



**SucreBó**

**JOSE LLOPART**

— PRODUCTOS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA —



Gran representación de panader@s,  
de nuestro gremio, en la selección de  
l@s 25 mejores profesionales del sector

**PA D'OR**  
DE CATALUNYA 2025

## Emili Feliu, premio "Pa d'Or" como mejor panadero de Catalunya 2025

El "Premi Pa d'Or" distingue al panaddr@ más valorado entre l@s mejores panader@s de Catalunya 2025.

Emili Feliu, del Forn Sant Josep de Barcelona, ha sido reconocido con el premi Pa d'Or 2025 en el marco del concurso Selección de los 25 Mejores, i más bien valorados, Panader@s de Catalunya, organizado por la Obra Social Ernest Verdaguier, impulsada por la plataforma Panàtics y con el soporte del Gremi de Forners de Barelona.

Con motivo de la celebración de Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomía 2025, se ha llevado a cabo una ruta para seleccionar a los 25 profesionales más destacados del sector panadero del territorio catalán.

A lo largo del año se han celebrado cuatro convocatorias Lleida, Tarragona, Girona y Barcelona—, durante las cuales el jurado evaluó todos los panes y barras presentados mediante catas totalmente anónimas.

Cada pan recibió una puntuación del 1 al 10 en diferentes criterios —calidad, técnica, textura, sabor forma, miga, suela corteza y presentación—, y la suma total determinó su clasificación final.

Un jurado valoró los panes y otro jurado valoró las barras.

Los panes y barras con las puntuaciones más altas formaron parte de la selección final de los 25 mejores, i más valorados, panader@s de Catalunya.

Los cuatro panaderos mejor valorados fueron convocados el pasado sábado y domingo para elaborar sus panes y barras en directo, en un mismo obrador bajo la supervisión del mismo jurado, que decidió los premios "Pa d'Or, Pa de Plata y Pa de Bronze".

En la final, se incorporó al jurado, un expanadero invitado para añadir un valor de percepciones especiales.

La valoración final de todo el jurado decidió los premios Pa d'Or, Pa de Plata y Pa de Bronze.

El "Pa d'Or" fue para Emili Feliu (Forn Sant Josep, Barcelona); el "Pa de Plata", para Jordi Martí (Antic Forn Martí, Lleida); y el "Pa de Bronze" se otorgó ex aequo a Óscar Cazorla (Forn Prades) y Felipe García (Casa Monner, Girona).

En el mismo acto, antes de hacer entrega de los premios, se celebró el décimo aniversario de la Obra Social Ernest Verdguer.\* Durante la ceremonia, Eduard Verdguer, fundador de Panàtics, rindió un sentido homenaje a las personas que, con su esfuerzo, generosidad y compromiso, han hecho posible consolidar este proyecto a lo largo de la última década.

Sus nombres representan el espíritu solidario y humano que ha dado vida a la Obra Social, un proyecto nacido del corazón y sostenido por la pasión compartida de quienes creen en el poder de ayudar a los demás.

Con estos reconocimientos, el Premio Pa d'Or se consolida como una de las distinciones más importantes del mundo de la panadería catalana, poniendo en valor el trabajo, la tradición y la innovación de sus profesionales.



Selecció dels 25 millors forners/es artesans de Catalunya 2025



nom	cognom	Establiment	població
Tomas	Agüera	Forna la Torna tortella	Tortella
Juli	Alvarez	La Llibreria	Barcelona
Raül	Arredondo	Forn de pa l'Albi	Albi
Enric	Badia	Forn Elias	Barcelona
Andreu	Bertran	Forn Mistral	Barcelona
Roger	Canela	Papanbread	Lleida
Pau	Cararanza	Pastisseria Larrosa	Flix
Lluís	Casas	Forn vallespir	Barcelona
Oscar	Cazorla	Forn Prades	Prades
Ton	Cortes	Suca 'l	Barcelona
Georgina	Crespo	Fleca Balmes	Barcelona
Emili	Feliu	Forn Sant Josep	Barcelona
Eva	Fernandez	Forn Centenari	Sabadell
Aniol	Francisco Egea	Pa i punt	Sant Quirze del Valles
Andreu/Anna	Galceran	Cal Mosso	Barcelona
Felipe	Garcia	Casa Monner	Girona
Gerard	Gil	Forn Gil	Barcelona
Lana	Gruzinenko	El Rusc	Els Alamús
Miquel	Guich	Forn del passeig	Barcelona
Roberto	Juan Jaime	Apassiona't	Ripollet
Agnes	Julia	Lleva't	Avinyonet de Puigventós
Anna	Bellsotà	Baluard Barceloneta	Barcelona
Jordi	Marti	Antic Forn J marti	Lleida
Marc	Marti Griño	L'Obrador forn artesà de Prades	Prades
Carlos	Martinez	Panaderia Victoria	Tarragona
Jordi	Morera	L'espiga d'or	Vilanova i la geltru
Xavier	Pamies Sistare	Forn Sistare	Reus
Jordi	Paradeda	Gibrat Paradeda S.C.	Girona
Joan	Piñol	Forn Montserrat	Ribaroja d'Ebre
David	Porta	L'Obrador dels 15	Barcelona
Jordi	Porterías	El Llonguet de Perelada	Figueras
Victor	Rey Gonzalez	Xocolati	Les Borges Blanques
Carles	Rovira Cañas	Fleca Rovira	Sta. Agenes de Malanyes
Miquel	Saborit	MESKEPA	Torello
Jordi	Socias	Forn del freser	Ribes de Freser
Gemma/ cristina	Urrea	Forn l'espurna de Berga	Berga
Albert	Vidal	Forn Vidal	Girona

Listado por orden alfabético.

## Panàtics, Pasión por el Pan y la Pastelería Artesana

Panàtics es un proyecto que empezó a gestarse en el año 2008, ideado por Eduard Verdaguier con dos objetivos muy claros:

**Impulsar** una obra social orientada a ayudar entidades y personas en situación de vulnerabilidad, siempre con productos vinculados al mundo de la panadería, la pastelería y sus ingredientes. Este proyecto nace como homenaje a Ernest Verdaguier, hijo del fundador, que desgraciadamente nos dejó en 2007.

**Promocionar y dar visibilidad** a los panader@s y pasteler@s artesanos de nuestro país, poniendo en valor su oficio, su creatividad y su compromiso con la calidad.

**Panàtics es el acrónimo de "pan" y "fanáticos"**, nombre que resume a la perfección nuestra esencia: una pasión desbordante por el pan y la pastelería artesana.

### Acontecimientos e iniciativas

Desde el 2014 organizamos acontecimientos, rutas y concursos siempre vinculados al pan y la pastelería artesana. A cada iniciativa buscamos reconocer y destacar el trabajo y la excelencia de los profesionales del sector.

El año 2015 celebramos el primer acontecimiento: **la Ruta del Buen Pan de Barcelona**, con una acogida extraordinaria que nos motivó a seguir creciendo  
 2016: La ruta llega a València  
 2017: La Ruta llega a Madrid  
 2018: Lanzamiento de la **Ruta Española del Buen Pan**, un reto de ámbito estatal que ya cuenta con cinco ediciones (2018-2023), con más de 2.600 panader@s participantes, más de 200.000 km recorridos y la selección anual de los **100 mejores panader@s de España**, galardonados con la anhelada Estrella de la Panadería Española.

### Congreso y Nuevos Retos

2019: el primer **Barcelona Kapital Pa**, un congreso internacional del mundo del pan, creado por panader@s y dirigido a panader@s artesanos de toda Europa. El congreso ya suma tres ediciones con gran éxito.



Mejor "Pa de Sant Jordi" de Catalunya  
 Mejor "Tortell" (Roscón) de Reyes de Catalunya  
 Ruta de las Mejores " Colombras " de Catalunya que el próximo año será un concurso nacional.  
 Ruta de los Mejores Panellets de Piñones de Catalunya

Todos nuestros acontecimientos cuentan con jurados formados por grandes profesionales y se basan en catas a ciegas y valoraciones totalmente anónimas, asegurando la máxima imparcialidad y rigor.

**Panàtics, más que un proyecto: un compromiso con la calidad y la tradición de l@s panader@s artesan@s de España..**



2024: Dimos un paso más allá con el concurso **l@s 50 Panader@s TOP de España**", donde solo seleccionamos 50 profesionales de excelencia, que aspiran al prestigioso Premio Estrella de Panadería Española

2025: Con motivo "Catalunya Regió Mundial de la Gastronomía, hemos querido centrar la mirada en nuestro territorio con la creación de la **"Selección de l@s 25 mejores panader@s de Cataluña"** y el **"Premio Pa d'Or de Cataluña"** al mejor panader@ catalán.

### Concursos y Promoción de Producto Artesano

A lo largo de los años hemos impulsado múltiples concursos para poner en valor la tradición y la calidad, como: Mejor "Llonguet Solidari de Catalunya"



# NUESTRA ESCUELA ÉS PIONERA EN FORMACIÓN

## TURRON ARTESANO TRUFADO

Rafa Batalla

19/12/2025 (viernes)

2 horas

16h a 18h

CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS



## CURSO INTENSIVO DE PANADERIA ARTESANA

07/01/2026 al 09/02/2026

192 horas 24 sesiones

07:00 h a 15:00

CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS



## INTENSIVO DE PASTERIA NIVEL 1

Rafa Batalla

7/01/2026 al 12/02/2026

80 HORAS - 20 SESIONES

15:30h a 19:30h

CAT | ESP

VER FORMACIÓN

INSCRIPCIONES ABIERTAS



## INICIACION A LA PANADERIA

Ramon Batalla

9/01/2026 al 27/02/2026

40 horas distribuidas en 8 viernes

15:30h a 20:30h

CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS



# CURSOS PROGRAMADOS HASTA ENERO 2026



## PASTAS TRADICIONALES REINVENTADAS 2.0

Rafa Batalla

INSCRIPCIONES ABIERTAS

9/01/2026 viernes

4 horas

15:30H A 19:30H

CAT | ESP



## PAN DE VIENA, FOCACCIA Y PAN DE MOLDE

Ramon Batalla

INSCRIPCIONES ABIERTAS

10/01/2026

1 Sesión de 4 horas

9:00h a 13:00h

CAT | ESP



## POSTRES IRRESISTIBLES PARA COMPARTIR

Rafa Batalla

VER FORMACIÓN

10/01/2026 al 17/01/2026

8 HORAS DISTRIBUIDAS EN 2 SÁBADOS

09:00H A 13:00H

CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS



## PAN ELABORADO A MANO

Ramon Batalla

INSCRIPCIONES ABIERTAS

12/01/2026 al 14/01/2026

12 horas - 3 sesiones - lunes, martes y miércoles

15:30H 19:30H

CAT | ESP



<h2>PAN DE ESPELTA CON MASA MADRE</h2> <p>Ramon Batalla</p>	 <p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p>	 <p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p>
<p>📅 17/01/2026</p> <p>🕒 1 SESION DE 4 HORAS</p> <p>🕒 09:00H A 13:00H</p> <p>🌐 CAT   ESP</p>	<h2>APRENDIZ DE PANADERIA - 75 HORAS (TARDES)</h2> <p>Ramon Batalla</p>	<p>📅 19/01/2026 al 11/02/2026</p> <p>🕒 75 horas</p> <p>🕒 15:00h a 20:00h</p> <p>🌐 CAT   ESP</p>

<h2>ELABORACION DE CROISSANTS</h2> <p>Ramon Batalla</p>	<p>VER FORMACIÓN</p> <p>📅 24/01/2026 sábado</p> <p>🕒 1 sesión de 4 horas</p> <p>🕒 09:00H A 13:00H</p> <p>🌐 CAT   ESP</p>	 <p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p>	<h2>INICIACION AL CHOCOLATE</h2> <p>Rafa Batalla</p> <p>📅 30/01/2026 al 06/02/2026</p> <p>🕒 8 HORAS DISTRIBUIDAS EN 2 VIERNES</p> <p>🕒 15:30h a 19:30h</p> <p>🌐 CAT   ESP</p>
---	--	---	---

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

C. Pau Claris, 141 planta baja  
Barcelona



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: [www.gremipabcn.com](http://www.gremipabcn.com)  
[mminguell@gremipabcn.com](mailto: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 nosotross,  
estaremos encantados de atenderle!**  
**Sra. Maika Minguell**  
**93 215 55 00**  
**[mminguell@gremipabcn.com](mailto:mminguell@gremipabcn.com)**



**Formació bonificada 100%**  
informació: [mminguell@gremipabcn.com](mailto:mminguell@gremipabcn.com)

8  
HORES

## INICIACION AL CHOCOLATE (Tarde) Rafa Batalla

**fechas inicio**  
**30/01/2026**  
**8 HORES /2 viernes**

### Destinatarios

Curso dirigido a personas aficionadas a la pastelería que deseen iniciarse en la elaboración artesanal de productos de chocolate

### Objetivos

Adquirir los conocimientos sobre las técnicas y trucos por la elaboración de piezas y elaboraciones, la selección de ingredientes, así como su aplicación práctica para elaborar estos productos a casa..

### Fechas y horarios

30/01/26 Y 06/02/26 ( 2 VIERNES) DE 15:30H A 19:30H

### Duración

2 SESIONES DE 4 HORAS

### Metodología

Práctica y activa en que los participantes elaboran en pequeños grupos e individualmente las elaboraciones con la atención personalizada de nuestro formador.

Los ingredientes: criterios de selección. Técnicas y trucos para elaborarlos. Aplicación práctica. Elaboraciones: Bombones músico con frutos secos. Rocas de chocolate. Bombones modelados. Bombones de corte. Trufas heladas. Degustación y análisis organoléptico.

### El curso incluye

Todos los ingredientes necesarios para la elaboración 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.

Atención personalizada por parte de nuestros expertos.

Seguro de accidentes.

Dosier formativo con fichas técnicas de elaboración.

Atención puesto-curso

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



# CURSO INTENSIVO DE PANADERIA ARTESANA. (Tony Valls)

07/01 al 09/02 2026

192 HORAS

de 07:00 a 15:00 h

192  
HORAS

**Formació bonificada 100%**  
informació: [mminguell@gremipabcn.com](mailto:mminguell@gremipabcn.com)

## 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.

## Impartidos al obrador:

1. Estudio sobre las materias primas: las harinas, masas madre, levadura, mejorantes, la sal, el agua, lácticos, ovoproductos, materias grasas, frutos secos.
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, calibració 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 de fermentación, 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 divisió, el funyit, el bolejat, el formato, la cocció.
6. Las fermentaciones del pan. la conservación del pan.

7. Estudio de diferentes equipos y utensilios en Panadería: amasadora. 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), pan con salvo de cultivo.

9. Masas con hidratación media: xusco catalán, pan de campesino, pan del ermitaño, mollete, "Torcida de Aranda", entre otros..

10. Masas con baja hidratación: pan candeal, telera de cordova, abullono sevillano, 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, demasiado de hoja, ensaimadas mallorquinas en obrador:

## El curso incluye

Formación presencial, teórica, práctica y participativa

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

Utensilios, maquinas y equipos profesionales

Ropa de trabajo por el obrador

Los productos elaborados para ser degustados.

Atención personalizada por parte de nuestros expertos.

Seguro de accidentes

Dossier formativo con fichas técnicas de elaboración

Atencions puesto-curso Certificat d'assistència emès per la Fundació Privada Gremi



# PASTAS TRADICIONALES REINVENTADAS Rafa Batalla

## 09/01/2026

1 sesión de 4 Horas  
de 15:30 a 19:30h

**Formació bonificada 100%**

informació: [mminguell@gremipabcn.com](mailto:mminguell@gremipabcn.com)

### Destinatarios

Taller dirigido a personas aficionadas a la pastelería que deseen iniciarse en la re invención de la elaboración artesanal de estas elaboraciones tradicionales ofreciendo una visión actualizada de estos clásicos temporales.

### Objetivos

En el taller se proporcionan conocimientos sobre técnicas y trucos útiles tanto en la selección de ingredientes como por la elaboración de estos productos en el domicilio particular

### Metodología

Práctica y activa en la que los participantes elaboran en pequeños grupos e individualmente los productos con la atención personalizada de nuestro formador.

Los ingredientes. Criterios de selección. Técnicas y trucos para elaborarlos. Aplicación práctica.

Elaboraciones:

Torrija de Nutella

Pastelillo de Tortosa relleno de crema de pistacho.

Carquinyoli de avellana y ratafia

El curso incluye

Formación presencial, teórica, práctica y participativa.

Todos los ingredientes necesarios por la elaboración individual de los productos

Utillaje, máquinas y equipos profesionales

Ropa de trabajo por el obrador

Los productos elaborados para ser degustados.

Atención personalizada por parte de nuestros expertos.

Seguro de accidentes.

Dosier formativo con fichas técnicas de elaboración.

Certificado de asistencia emitido por la Fundación Privada

Gremio de Panaderos de Barcelona.



**Formació bonificada 100%**  
informació: [mminguell@gremipabcn.com](mailto:mminguell@gremipabcn.com)

# INICIACIÓN A LA PANADERIA

**40 HORAS**  
**09/01 al 27/02/2026**

## Destinatari

L'evolució i enriquiment en els últims anys del pa, estan augmentant el número de persones que s'estan interessant pel seu coneixement. Aquest curs ofereix aprendre a elaborar una selecció de pans representatius de l'ampli ventall existent a l'actualitat.

## Objectius

Adquirir els coneixements bàsics de tipus tècnic sobre selecció d'ingredients, la preparació de masses mare, les fase d'elaboració i la cocció de diferents especialitats de pa així com sobre les seves aplicacions pràctiques a l'obrador.

## Continguts

Sessió 1. Pans Catalans.

Processos bàsics d'elaboració, ingredients y tècniques. La massa mare.

El millorant natural.

Elaboracions: xusco català.

Sessió 2. Pans de flama.

Elaboracions: barra llarga (baguette) i pagès.

Sessió 3. Pans amb alta hidratació.

Elaboracions: barra gallega, monya gallega, xapata italiana.

Sessió 4. Pans enriquits.

Sesión 5. Panes con harinas especiales.

Elaboraciones: pan de espelta blanca y pan de espelta integral con demasiada madre poolichs.

Sesión 6. Panes con harinas especiales.

Elaboraciones: pan de kamut, pan de centeno.

Sesión 7. Panes especiales.

Elaboraciones: pan de priorato (sin levadura), pan de maíz, pan de el'ermitaño.

Sesión 8. Panes Catalanes.

Elaboraciones: pan de San Jorge y Llonguet.

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).

Enseres, máquinas y equipos profesionales..

Ropa de trabajo para el obrador

Los productos elaborados para ser degustados.

Atención personalizada por parte de nuestros expertos.

Seguro de accidentes.

Dosier formativo con fichas técnicas de elaboración.

Atención puesto-curso

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

# NUEVA SECCIÓN!

“

**Todo lo que  
pasa en nuestro  
sector**

”

Te ponemos al día de las últimas actividades del sector con nuestra nueva sección de noticias. Tendencias, concursos, proyectos destacados y mucho más, todo en un solo espacio.

# El Forn Sistaré 1910 gana por segunda vez el Mejor Pan Pagès Català

Nueve años después de ganar el título de Mejor Pan de Campesino Catalán 2016 a Reus, el Forn Sistaré 1910 se proclamó campeón a la final del Mejor Pa de pagès català 2025, celebrada al teatro El Centro de San Vicenç des Huertos (Barcelona).

El horno que lideran los hermanos Tomàs y Xavier Pàmies se unen a las otras dos panaderías que también han conseguido dos veces el premio: el Forn del Passeig (Barcelona) y Montserrat Forners (Barcelona).



Els altres finalistes d'aquesta edició van ser Cal Moliné (Manresa), Forn l'Espurna (Berga), Forn Gil (Barcelona) i Panarra (L'Hospitalet de Llobregat).

El Forn Sistaré 1910 se fundó a principios del siglo XX, y los hermanos Pàmies son la quinta generación de la familia al frente de la empresa. A comienzo de este siglo los Pàmies reconvirtieron su panadería, apostando por la calidad máxima de sus productos con por masas madre de cultivo, fermentaciones en bloque y utilizando en los suyas elaboraciones productos de proximidad del Baix Camp, principalmente. En los últimos tiempos, la panadería ha inaugurado una línea de productos sin gluten, con obrador y tienda específica.

El jurado de la final fue presidido por el alcalde de Sant Vicenç dels Horts, Miquel Comino, y formato por el presidente de la IGP Pa de Pagès Català, Antoni Vila; el vicepresidente de la DOP Pera de Lleida, Miquel Sales; el panadero de Sant Vicenç dels Horts y miembro de la IGP Pan de Campesino Catalán, Jordi Rosell, y el ganador de la edición 2024 del Concurso, Marc Casamitjana de Montserrat Panaderos (Barcelona).

Durante la final se hizo entrega de la distinción a la trayectoria profesional a Robert Figueras, de Maya Panaderos de Figueras (Girona).

La Escuela de Música de Sant Vicenç dels Horts va protagonizado una actuación a la final.

El ganador del concurso se lleva un premio en metálico de 2.000 euros.

Al acabar el concurso, los asistentes pudieron degustar un cóctel preparado por la panadería local Can Coll.

# El mejor turrón de crema quemada del Estado del 2025 se hace en Cataluña



Navidad es la época más determinante para las pastelerías. Es el momento del año en que se disparan las comidas familiares y en grupos grandes y los postres y las sobremesas son los grandes protagonistas. El 25 de diciembre, toca turrón; por Fin de año, barquillos; y el 6 de enero, roscón.

Por eso, las semanas previas, los gremios celebran concursos para determinar qué pastelerías hacen los mejores productos y potenciar así las ventas. Ahora ha sido el turno del turrón de crema quemada, con la cuarta edición del concurso que organiza el Gremio de Pasteleros de Barcelona con el apoyo técnico de la Escuela de Pastelería del Gremio (EPGB) y que está abierto a todos los negocios del Estado.

**“El objetivo del concurso es incentivar y premiar las habilidades de los pasteleros artesanos, buscando el reconocimiento en la calidad de la pastelería artesana del país.”**

Este año, el ganador ha sido la pastelería Turull de Terrassa. Un jurado de lujo conformado por profesionales como Sergi Vela, Jordi Calvet, Jaume Urgellés, Lluís Costa y Martí Giner, así como el maestro panadero Francisco Ramírez y los periodistas gastronómicos Salvador García Arbós y Fernando Toda lo han premiado después de una cata a ciegas validado ante notario.

La pastelería Turull, un negocio familiar con 60 años de historia

La pastelería Turull fue fundada hace más de seis décadas por Joan Turull, presidente del Gremio de Pastelería de Barcelona entre el 1995 y el 2014. Ahora bajo la dirección de la hija, Aniana Turull, mantiene la esencia tradicional con una oferta basada en dulces artesanos catalanes y disfruta de un gran reconocimiento local, pero también en todo Cataluña



# 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



De pequeña distribuidora  
a referente del sector:  
Así inicia Bon Llevat  
una nueva etapa con la  
inauguración de su  
nueva sede en Gavà

La historia de una empresa familiar  
que sigue creciendo sin perder su esencia



En 1992, en pleno año olímpico, nació en silencio Bon Llevat, una pequeña distribuidora familiar, que hoy se ha convertido en un actor clave en el sector de las materias primas para panadería, pastelería y heladería. 33 años después Bon Llevat inaugura sus nuevas instalaciones en Gavà y abre un capítulo marcado por la innovación, la formación y la expansión. Este es su recorrido, contado a través de hitos, decisiones estratégicas y una filosofía que se mantiene invariable: hacer las cosas bien y con pasión.

### Un origen humilde que marcó el camino

Cuando Jesús Pérez Tortajada decidió regresar a su tierra natal tras su etapa en Madrid, no imaginaba que su apuesta profesional se convertiría en una historia de crecimiento sostenido. Junto a su mujer, Asunción Osorio, fundó Bon Llevat con solo dos repartidores y una idea clara: servir materias primas de calidad con cercanía y vocación artesanal.

***"Empezamos con mucha ilusión, y esa ilusión sigue siendo hoy nuestro motor."***

Tres décadas después, aquella modesta distribuidora es hoy un referente en Catalunya, con un equipo de más de cuarenta profesionales y un catálogo que ha crecido de forma constante.



## Espai Pa: donde nace la innovación

En 2015, Bon Llevat decidió dar un paso decisivo con la creación de Espai Pa, un centro de formación y demostraciones diseñado para compartir conocimiento y experimentar con nuevos ingredientes y técnicas.

Equipado con hornos profesionales, amasadoras y tecnología de vanguardia, Espai Pa se convirtió rápidamente en un punto neurálgico para artesanos, proveedores y expertos del sector. **"Espai Pa nos permite aprender juntos, innovar y crecer como comunidad"**. Con la inauguración de la nueva nave, el espacio evoluciona y se renueva para acoger más actividades, talleres y demostraciones. Nace: Espai Pa 2.0.

## Ampliación del catálogo: una respuesta al mercado que cambia

Lo que comenzó con harinas y levaduras se ha transformado en un portfolio que abarca desde chocolates, colorantes naturales y lácteos hasta frutos secos, aceites, quesos y, recientemente, una gama completa de productos para heladería.

Este crecimiento ha permitido a Bon Llevat consolidarse como un proveedor integral, capaz de ofrecer soluciones adaptadas a las necesidades de un sector en constante evolución sin perder la esencia de la empresa: el trato personal y la inmediatez.

## Los hitos de Bon Llevat

**1992**

Fundación de Bon Llevat por Jesús Pérez Tortajada y Asunción Osorio.

**2001**

Consolidación

**2007**

Crecimiento

**2015**

Creación de Espai Pa, centro de formación y demostración.

**2024**

Adquisición de Martí SA, empresa histórica del sector del cartón.

**2025**

Inauguración de la nueva sede de 3.500 m<sup>2</sup> en Gavà.



### Un salto estratégico: la integración de Martí SA

El 2024 marcó un antes y un después para la compañía con la adquisición de Martí SA, empresa con 60 años de experiencia en el sector del cartón. La integración no solo amplía las capacidades de Bon Llevat, sino que abre la puerta a servicios más globales, combinando materias primas y packaging especializado.

***"La integración de Martí SA nos permite ofrecer soluciones completas y reforzar nuestra aportación de valor al sector."***

### Nueva sede en Gavà: un espacio para crecer

Con más de 3.500 m<sup>2</sup>, la nueva nave inaugurada en 2025 supone una mejora sustancial en logística, capacidad de almacenamiento y espacios de trabajo. La elección de Gavà responde a criterios de conectividad, expansión y eficiencia.

### Una filosofía que permanece inalterable

A pesar del crecimiento, Bon Llevat mantiene intactos los valores que la vieron nacer: pasión, humildad y rigor. Cada decisión estratégica —desde ampliar su catálogo hasta la mejora de sus instalaciones— responde siempre a un mismo propósito: ofrecer un servicio excelente y fortalecer el tejido artesanal del sector.

***"Lo mejor de nuestra historia no está detrás... está a punto de empezar."***

# Los mejores panettones artesanos del estado se hacen en Torredembarra y

La pastelería Cal Jan de Torredembarra ha ganado el premio al mejor panettone de chocolate del 2025, mientras que la pastelería Oriol Carrió de Barcelona se ha llevado el galardón al mejor panettone tradicional



Oriol Carrió (Barcelona) i Cal Jan (Torredembarra) s'han alçat amb la victòria en les categories de peces clàssiques i de xocolata, respectivament, de la desena edició del concurs Millor Panettone Artesà d'Espanya 2025, al qual s'han presentat 80 aspirants. Aquest certamen està organitzat per l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (EPGB).

Oriol Carrió, negoci que porten els germans Oriol i Anna Carrió, tercera generació d'aquesta família pastissera, és un referent en el món dels 'panellets' (van obtenir el títol dels millors de Catalunya en 2022 i 2024). Tenen botigues

als carrers de Bailèn, 216, i de Provença, 139.

Per part seva, Cal Jan, que va obrir en 2012, ja havia guanyat amb el 'panettone' de xocolata en 2021. No sols això. En 2023 va ser seleccionat per a representar a Espanya en el Campionat del Món de Panettone celebrat a Milà, on va ser subcampió en la categoria de xocolata i tercer en la de peces tradicionals.

En la final del concurso, que se ha celebrado en el marc del

Gastronòmic Forum Barcelona, un jurado formado por prestigiosos profesionales del sector. Toni Vera (Mervier Canal) y Felipe de Santa Cruz (Madeleine by Ferrières), ganadores en la edición anterior; el experto en pan Iban Yarza; el pastelero Ramón Morante y el chef Sergio Torres (Cocina Hermanos Torres), entre otras. Todos ellos han valorado el sabor, el olor, la estructura de la miga y la forma, entre otros factores.

Los participantes en la categoría 'clásico' han tenido que librar dos 'panettones' artesanos de frutas (limón o cedro, naranja y pasas) de elaboración propia, con corona de azúcar hielo y con un peso de entre 1.000 y 1.100 gramos. En la categoría 'chocolate', han tenido que presentar 'panettones' de chocolate negro o con leche (mínimo 40% de cacao), sin fruta, y también con un peso de entre 1.000 y 1.100



# 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](http://www.frigual.com)

**frigual**





*“Un any més, donant suport als grans esdeveniments del món del **pa i la pastisseria**, i com no, recolzant als **millors forners/es i pastissers/es de Catalunya 2025**”.*







# La magia de lo cotidiano

Un buen propósito para el 2026 podría ser mirar la vida con aquella mirada cálida y próxima que transforma aquello cotidiano en algo entrañable.

Así lo ha hecho Laura Pacheco, nuestra artista del año, al ilustrar nuestro calendario anual.

En esta ocasión, ha puesto su talento al servicio de una escena en que panaderos, pasteleros y pizzeros, situados en el centro, trabajan con destreza y alegría porque todos, en su alrededor, podemos disfrutar de sus creaciones de la mejor manera y en buena compañía. Y, como siempre, detrás de todo esto, Harinas Ylla, aportando la materia prima.

Laura Pacheco es ilustradora y ha colaborado con varios medios y editoriales de España y de los Estados Unidos. Ha publicado varios cómics en solitario y otros conjuntamente con su hermana, Carmen Pacheco, además de haber recibido reconocimientos como lo Premio a la Trayectoria Profesional de la Asociación de Autoras de Cómic de España (AAE).

Su universo particular se distingue al instante por el trazo limpio, los colores cálidos y planos y un aire retro-modernista inspirado en la ilustración mid-century.

# ANUNCIOS DE VENTA Y TRASPASOS DE HORNOS Y DESPACHOS DE PA

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



## EN TRASPASO

Traspaso de Horno de Pan con obrador en  
activo.  
Som al centre de Barcelona

Para más información  
Tel. 3026091





# YLLA1878®

Gran varietat de farines artesanals per a professionals que busquen qualitat, comoditat i resultats sense complicacions.



PRODUÏM AMB  
ENERGIA VERDA



TRADICIÓ FAMILIAR  
DES DE 1878



FARINES REGULARS  
I NATURALS



TREBALLEM AMB  
PARTIDES PETITES



| [ylla1878.com](http://ylla1878.com)

# ANUNCIOS DE VENTA Y TRASPASOS DE HORNOS Y DESPACHOS DE PA

## EN TRASPASO

Traspaso local de 150 M<sup>2</sup>, horno de pan, local y terraza delante salida de metro c/ Indústria.

Interesados llamar  
637.746.403

## EN TRASPASO

Traspaso despacho de pan con terminal de cocción en Gràcia. Libre de personal.

Interesados llamar  
637.746.403

## SE TRASPASA EMBLEMÁTICA PANADERÍA EN EL CORAZÓN DE L'ESQUERRA DE L'EIXAMPLE (BARCELONA)

Con 94 años de historia ininterrumpida, 4a generación, esta panadería tradicional referente en su barrio busca nueva dirección ante la proximidad de la jubilación del titular.

Un espacio de 200 m<sup>2</sup> perfectamente distribuidos entre obrador, tienda y almacenes, con salida de humos, permisos en regla y alquiler ajustado a mercado.

Negocio en pleno funcionamiento, con clientela fiel y reputación consolidada.

Ideal para continuar con la tradición o desarrollar nuevos conceptos de panadería, pastelería o restauración artesanal.

Ubicación privilegiada, en la Esquerra de l'Eixample, zona residencial y de paso constante.

Horizonte de traspaso flexible (6 meses) para facilitar una transición ordenada y acompañada.

**Contacto confidencial: Teléfono 622355620 / 934300449**

**Email: albertribe@yahoo.es**

(Solo interesados profesionales o inversores con experiencia en el sector)



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



📍 PEREDA, 35 - 08204 SABADELL-BARCELONA

☎ 937 120 186 ✉ INFO@DISPAN.ES

🏠 WWW.DISPAN.ES 📷 @DISPAN\_BCN



# EN TRASPASO

Se traspasa panadería artesanal con obrador y tienda principal en Valderrobres (Teruel), ubicada en Avda. Cortes de Aragón, 29 bajo, una de las zonas más transitadas del municipio.

El obrador dispone de más de 600 m<sup>2</sup> de superficie, además de amplios almacenes y zona de venta al público. Está totalmente equipado y en pleno funcionamiento, con horno de leña original del año 1975 —en perfecto estado y muy valorado por su cocción tradicional— y horno rotativo de gasoil, lo que permite una producción flexible y adaptada a diferentes tipos de panadería y repostería.

**Además del punto de venta principal en Valderrobres, el negocio cuenta con dos despachos de pan adicionales:**

- **Tortosa, con alta rentabilidad y clientela consolidada.**
- **La Fresneda, que da servicio tanto a esta localidad como a Torre del Compte, ampliando el alcance comercial en la zona del Matarraña.**

Valderrobres, capital de la Comarca del Matarraña, es uno de los municipios más turísticos y con mayor dinamismo económico de la provincia de Teruel. Reconocido como uno de los pueblos más bonitos de España, combina un entorno natural privilegiado, una intensa actividad turística durante todo el año y una población estable que garantiza una demanda constante de productos de panadería y repostería local.

Su ubicación estratégica, próxima a zonas como Beceite, Calaceite o incluso Tortosa, permite un acceso cómodo a un amplio mercado comarcal. La creciente afluencia de visitantes, el auge del turismo rural y gastronómico, y la tendencia hacia productos locales y artesanos hacen de este traspaso una excelente oportunidad de inversión para emprendedores del sector o panaderos que deseen continuar un negocio consolidado con gran potencial de crecimiento.

## CONTACTO MAYKA

609949396 / 660053038

FACHADA TIENDA TORTOSA



TIENDA VALDERROBRES



**El Presidente, la Junta Directiva  
y todo el personal del Gremio  
de Panaderos de Barcelona,  
desean a todos  
los agremiados, amigos  
y empresas que colaboran con  
nuestro Gremio Felices fiestas  
y un Mejor año 2026**



# EL PA QUE S'HI DONA

Per Tomàs Porta

No sé cómo la ciudadanía vive los casos de corrupción que salpican los políticos, en este caso del PSOE. Yo lo estoy viviendo fatal. Los estados se aguantan por la solidez de sus principios, de sus valores y por la confianza que generan en sus ciudadanos, que son los que pagan los impuestos y transigen al ser legislados y gobernados.

Unos políticos corruptos son un cáncer moral para el estado. Desconciertan la ciudadanía que deja de ver en ellos unas personas capaces de hacer leyes, de gobernarlos y de cobrarlos impuestos para ver unos creadores de privilegios mafiosos y unos ladrones. La desconfianza de la ciudadanía en los políticos es letal porque lleva al populismo y al caos. Y aquí parece que es donde estamos, desgraciadamente.

Hay que recordar que el gobierno del PP cayó por una moción de censura impulsada por el PSOE para combatir la corrupción del PP y su gobierno. Ahora, unos años más tarde, nos encontramos que el PSOE tiene casos de corrupción tanto o más importantes que el PP. Si la verdadera causa de la moción de censura contra el gobierno del PP fue la corrupción, parece que ahora tocaría hacer lo mismo con el gobierno del PSOE. Solo que si los del PP ya fueron expulsados del gobierno por corruptos, no parec que impulsar una moción de censura del PP sea una opción demasiado tranquilizadora en este ámbito.

Creo que el mensaje que llega a la ciudadanía es que los dos grandes partidos políticos españoles son corruptos y que tanto vale que gobierne el uno como el otro: la mordida al dinero público está garantizada con los unos y con los otros. Esto es desesperante porque el dinero cuestan de ganar, porque es una malversación de dinero público y porque va contra el sentido esencial de la política, que es servir a la ciudadanía. No se puede considerar nunca un tema menor porque más allá del dinero robado carcome el sentido comunitario del estado, es decir, la política.

Que los grandes partidos con casos de corrupción repetidos e importantísimos se lamenten de la subida de la extrema derecha es poco creíble. Tal como han actuado hasta ahora, es normal que los ciudadanos se planteen si realmente el PP y el PSOE se lamenten porque la extrema derecha es de extrema derecha o si lo hacen porque se los pueden echar a perder el negocio o porque serán más a repartir. Justo es decir que yo me considero un liberal y, por lo tanto, estoy alejado de los postulados ideológicos de la extrema derecha y no querría que se entendiera que hago apología, el que digo es que si los partidos teóricamente centristas quieren ser creíbles tienen que actuar de una manera coherente con los postulados que dicen defender y lo primero de todos tiene que ser la honradez y la transparencia. Y desgraciadamente estamos muy lejos de esto.

Tampoco ayuda el sistema judicial español, francamente. Se decía, que la mujer de César no solo tiene que ser honrada, sino que tiene que parecerlo. La judicatura no solo tiene que ser independiente, sino que tiene que parecerlo. Cuando la cúpula de la magistratura y de la fiscalía está tan ligada a los partidos políticos hegemónicos, difícilmente podrá ser independiente y, por lo tanto, parecerlo. La desconfianza de la ciudadanía hacia la magistratura, sumada a la desconfianza hacia los partidos políticos, es mala por el sistema democrático.

Aboca los ciudadanos al populismo o a no querer saber nada de la política.

Mientras todo esto va pasando, el Barça -sin ser el mismo del año pasado- va líder.

No juega especialmente bien, pero consigue ganar los partidos.

El Madrid ha entrado en una crisis de juego y resultados, que le hace la mitad del trabajo.

El Espanyol está haciendo una temporada excelente a base de trabajo y más trabajo, planteamiento serio de los partidos y las ideas muy claras.

En el Girona, este año, le toca luchar para salvar la categoría.

Es el que suele pasar a los equipos pequeños después de hacer una gran temporada: por un lado, los equipos grandes les toman los mejores jugadores y, por otra, la plantilla corta no afronta bien la acumulación de partidos.

Los malos resultados generan desaliento y todo va cada vez peor.

Veremos si Michel -que continúa siendo un gran entrenador- se sale. Esperemos que sí.



# ARNAL

REAL ESTATE SERVICES

## **NOU ACORD COL·LABORACIÓ**

*Gremi de Fiequers 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](mailto:inmobiliaria@arnal.es)

Carrer Valencia, 245 3<sup>o</sup>,3<sup>a</sup>  
08007 Barcelona

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



@arnal\_realestate



@arnalrealestate



@arnalrealestate



“

*des de 1992, hem evolucionat pas a pas.  
El que va començar sent un projecte modest,  
s'ha convertit en una empresa referent en la  
distribució de matèries primeres a Catalunya,  
amb un equip de grans professionals*

”