

paBCN

BONES FESTES



EL GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA ESTÀ
AMB VOSALTRES TOT L'ANY.

SOM LA MILLOR ASSESSORIA DEL MÓN DEL PA



**FORNER/A, TREBALLEM
PER TU I PEL TEU NEGOCI**

*EL MILLOR EQUIP DE PROFESSIONALS
ADVOCATS, ECONOMISTES,
GRADUATS SOCIALS I GESTORS
DEDICATS A L'ASSESSORAMENT
JURÍDIC, FISCAL, COMPTABLE I
ADMINISTRATIU D'EMPRESES
I PARTICULARS **ESPECIALITZATS EN**
EL SECTOR DE LA FLECA.*

**Si no estàs agremiat,
agremia't i gaudiràs de
molts avantatges**

Entra a la nostra web
www.gremipabcn.com

amb el suport





“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 empresari ha estat sempre una aventura, gens fàcil, però el que era aventura s’ha convertit en cursa d’obstacles.

Agafem forces i amb energia donem la benvinguda l’any 2026.”

L’any 2025 ens deixa.

Ha estat un any amb sonades notícies polítiques i econòmiques.

Els partits polítics representats al Congrés dels Diputats han caminat sobre camps amb mines a punt d’explotar.

La llista de denúncies per corrupció han omplert els jutjats. Ha estat gràcies a la pressió social de l’empresariat que s’ha aconseguit aturar la reducció de la jornada laboral i l’aplicació del Verifactu. Però d’altres problemes persisteixen i no sembla que tinguin fàcil solució.

Per citar-ne alguns dels que incideixen directament en els nostres negocis, serien l’augment del preu de les matèries primeres i dels subministraments a conseqüència de les guerres, i un altre gens menor, el cost del sòl, tant de compra com de lloguer, per l’afany especulatiu dels propietaris.

Tan sols aquests dos estan provocant el tancament d’indústries i comerços i la destrucció de llocs de treball, per ser ocupats per multinacionals i fons d’inversió amb els quals hem de competir.

Ser empresari ha estat sempre una aventura, gens fàcil, però el que era aventura s’ha convertit en cursa d’obstacles.

Agafem forces i amb energia donem la benvinguda l’any 2026.

Us desitgem Bon Nadal i el millor per l’any 2026.

No volem acomiadar-nos de l’any 2025 sense recordar-vos que el Gremi treballa perquè el nostre dia a dia, perquè totes aquelles petites coses que com a empresaris ens compliquen la nostra tasca diària, es facin més senzilles per la força que dona formar part d’un col·lectiu.



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.

Pastisseria Faixat s'ha proclamat guanyadora del Panellet d'Or en la VI edició de la Ruta dels Millors Panellets de Pinyons de Catalunya, un certamen que confirma el gran nivell dels mestres pastissers i forners del país.

Un total de 56 professionals del sector s'han inscrit en aquesta sexta edició, organitzada per l'Obra Social Ernest Verdaguer de la plataforma Panàtics, amb el suport del Gremi de Flequers de Barcelona.

El jurat, format per experts de reconegut prestigi, va dur a terme un tast totalment anònim dels panellets presentats.

Membres del jurat

- Rafa Batalla, professor de pastisseria de l'Escola del Gremi de Flequers de Barcelona
- Jordi Sempere, professor de pastisseria de l'Institut de gastronomia de Barcelona
- Delfín Masso, professor de pastisseria de l'Institut de gastronomia de Barcelona
- Pere Fàbrega, tècnic forner

Després de la deliberació, el Panellet d'Or va ser atorgat a la Pastisseria Faixat, que va obtenir la puntuació més alta del jurat. Els criteris de valoració van incloure l'estructura global, la imatge exterior, la qualitat dels pinyons, el massapà, el sabor i l'estructura en boca.

El segon premiat i Panellet de plata ha estat otorgat a exaequo
-Carles Rovira de Fleca Rovira de Santa Agnès de Malanyanes
-Miquel Maza de Forn Oller de Barcelona

I el Panellet de Bronze sel' ha endut Adan Saez de Xocosave de Riudoms.

Pastisseria Faixat

Ubicada al Carrer Muntaner, 159 Barcelona

L'origen de la Pastisseria Faixat remunta a l'any 1929, Enric Faixat Christensen, entra des de ben petit en contacte directe amb la pastisseria, fent créixer la passió per l'ofici dia rere dia.

El 21 de Juliol del 2011, l'Enric agafa el timó, assegurant el relleu de l'herència familiar. A partir de llavors, passa a anomenar-se "Pastisseria Faixat" i va introduint novetats tant en receptes com en la infraestructura. Decideix renovar el local, on l'obra queda "vist", perquè els clients puguin meravellar-se amb l'elaboració dels productes artesans.

Aquest concurs vol posar en valor l'artesania i la creativitat dels mestres pastissers i forners catalans, destacant un producte tan emblemàtic i festiu com el panellet.

L'acte ha finalitzat amb una degustació de productes de forn i pastisseria i una copa de cava, en un ambient d'amistat i reconeixement mutu.

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

Panellet
d'OR



amb el suport





Un fort agraïment a totes les empreses que ens fan costat en tots els nostres events



UN ANY MÉS HEM ESTAT AL SALÓ DOCUPACIÓ



Recursos, orientació i oportunitats per continuar avançant en la teva carrera

El Saló de l'Ocupació va ser un esdeveniment de referència en l'àmbit laboral, on les persones assistents van poder descobrir noves oportunitats de feina, van rebre assessorament personalitzat de gran qualitat i van trobar inspiració per millorar el seu perfil professional. L'esdeveniment va esdevenir un espai clau de trobada entre empreses, institucions i persones en procés de recerca o millora laboral.

Gràcies a un programa acuradament dissenyat per donar resposta a les necessitats reals dels participants, els assistents van tenir al seu abast activitats i serveis de gran valor pràctic. Van poder accedir a eines per actualitzar els seus coneixements, reforçar les seves competències professionals i conèixer estratègies eficaces per millorar la seva candidatura en processos de selecció o per accedir a noves oportunitats professionals.

Com cada any, el Gremi de Flequers de Barcelona va comptar amb un estand propi dins del recinte, on va donar a conèixer l'ofici de flequer, les sortides professionals del sector i les oportunitats formatives disponibles. Aquest espai va despertar l'interès de nombrosos visitants, que van poder informar-se de primera mà sobre una professió tradicional amb gran futur i projecció.

A més, les diferents xerrades, tallers i activitats complementàries van facilitar l'accés a informació actualitzada sobre el mercat laboral i van contribuir a crear un ambient d'aprenentatge, orientació i creixement professional per a tots els participants.

Contiuem amb les reunions en línia de la junta directiva

Afeixiu-vos a les nostres reunions !



La nostra Junta directiva segueix amb les seves reunions, dues vegades (dimarts) al mes es realitza la junta amb videoconferència, a les 18:00 h on hi esteu tots convidats,.

Els que vulgueu afegir-vos a la reunió demaneu informació a Vicky Arroyo del Gremi i us explicarà com hi podeu accedir.

Com sempre tractem dels temes més actuals que afecten directament al nostre ofici i al nostre sector.
Poder unir-vos a les nostres reunions i participar activament.

Ens agrada saber les inquietuds, els problemes dels nostres agremiats i sobretot les seves expectatives.

Visita a l'alcalde de Barcelona, Sr. Collboni amb els guanyadors del millor panellet de pinyons de Catalunya (panellet d'or) i del millor pa de Catalunya 2025

El passat 10 de novembre, el nostre president Jaume Bertran, juntament amb Panàtics i els guanyadors del millor panellet de Catalunya, Enric Faixat de Pastisseria Faixat i del millor pa de Catalunya, Emili Feliu de Forn Sant Josep hem realitzat una visita institucional a l'Ajuntament de Barcelona, on hem estat rebuts per l'alcalde de la ciutat i la regidora de Comerç Raquel Gil.

La trobada ha servit per posar en valor l'excel·lència del sector artesà i la importància de la tradició fornera i pastissera al país.

Durant la visita, els professionals forners i pastissers han compartit amb l'alcalde la seva experiència, els valors de l'ofici i la importància de preservar les tècniques tradicionals, tot incorporant innovació i qualitat. L'alcalde ha destacat el paper fonamental d'aquests mestres artesans en la projecció de la gastronomia catalana i en el teixit comercial de proximitat.

L'acte ha finalitzat amb una fotografia de record i amb el compromís de continuar impulsant i donant suport al sector artesà i gastronòmic del país.



Lliurament dels Premis Nacionals de Comerç i els Premis Nacionals als Establiments Comercials Centenaris



El president de la Generalitat, Salvador Illa, va encapçalae el passat 10 d'octubre l'acte de lliurament dels Premis Nacionals de Comerç i Premis Nacionals als Establiments Comercials Centenaris, que ha tingut lloc al Saló Sant Jordi del Palau on ha afirmat que "quan parlem de comerç parlem de prosperitat, cohesió social, famílies, proximitat i confiança". En aquest sentit, Illa ha destacat que el comerç transcendeixen més enllà de la funció de subministrar productes o serveis a la ciutadania afirmant que "els comerços arrelen les persones al territori, creen vincles i construeixen comunitats".

El cap de l'Executiu ha aprofitat la intervenció per apuntar que "el comerç és un bon termòmetre del país: si el comerç de proximitat perviu significa que Catalunya manté la seva cohesió, la seva convivència, el seu model de vida".

Illà també ha refermat el compromís del Govern amb el comerç, a través del Pla de Barris on el president ha afirmat que "un comerç no pot créixer si l'entorn no acompanya. Un carrer ben cuidat, segur, accessible i amb serveis de qualitat és el millor aliat per qualsevol botiga o taller".

Per cloure l'acte d'entrega de premis, el cap del Govern ha llençat un missatge als comerços guardonats, "volem que continueu aixecant les persianes cada matí. Això serà símptoma de la bona salut dels nostres barris i de la vitalitat de la nostra economia".

Per la seva banda, el conseller d'Empresa i Treball, Miquel Sàmper, ha destacat que "som un país de comerç". "El comerç dona vida als carrers, construeix comunitat i cohesió social. En un món cada cop més digital i global, el comerç de proximitat continua sent una de les expressions més autèntiques del nostre model de país: proper, innovador i amb valors", ha defensat.

"A Catalunya comptem amb gairebé noranta mil establiments comercials, un sector que ocupa més de mig milió de persones i que representa el 15% del PIB del país. El nostre compromís és continuar treballant al seu costat per enfortir-lo, impulsar la seva transformació digital i sostenible, i fer-lo créixer amb més innovació, més formació i més ocupació de qualitat", ha afegit el conseller.

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-cafeterías. 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. Afirma 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

Retard en l'entrada en vigor

El Govern espanyol ha aprovat retardar l'obligatorietat de Verifactu fins a 2027, a través d'un reial decret llei i amb suport del Congrés. Això concedeix més temps a empreses i autònoms per a adaptar els seus sistemes de facturació.

El nou calendari situa l'obligatorietat per a grans empreses des d'1 de gener de 2027 i per a pimes i autònoms des d'1 de juliol de 2027.

Aquest ajornament busca respondre a dificultats tècniques i d'adaptació, encara que les dates encara han de ratificar-se definitivament després de la seva tramitació parlamentària.

Reaccions i crítiques

Organitzacions empresarials i gremials han mostrat descontent amb l'anomenat “caos de Verifactu”, assenyalant falta de claredat i planificació per part d'Hisenda.

Encara que moltes empreses aplaudeixen el major termini per a adaptar-se, associacions d'assessors fiscals adverteixen que el retard genera incertesa jurídica i desincentiva inversions ja fetes per a l'adaptació.

Motlle de Nadal



ingredients

Farina tradició	10000g
Aigua	3500g
Whisky	2000g
Massa mare	2000g
Mantega	600g
Sucre	300g
Llevat	50g
Sal	220g
Fruits secs:	
Nous	600g
Avellanes	600g
Atmetlles	600g
Festucs	600g
Pinyons	600g
Fruita dessecada:	
Panses	600g
Prunes	600g
Dàtils	600g
Orellanes de bercoc	600g



PROCÉS

Primer posem l'aigua en un cubell juntament amb el whisky i afegirem tots els fruits secs i fruites dessecades, tot a remullar 4 h, després colem i rectifiquem amb aigua perquè el líquid arribi a 5500, ja que una part l'ha xuclat els sòlids.

Així que afegim a la màquina la farina, el líquid, el sucre i la mantega i pastem durant 10 min. Passats 10 min afegim la sal, i 3 minuts després el llevat, 5 minuts més tard (18-20') quan veiem que tenim una Massa afinada, afegim les fruites i fruits secs ben escorreguts i barregem 3 min a velocitat lenta.

Trèiem la Massa i la deixem reposar en fred positiu durant 6 h, a continuació tallem en peces de 500 g fem un barrot i posem en motlles pintats amb una mica d'oli de girasol o bé forrem el motlle interior amb paper sulfurat.

Deixem fermentar a 28 °C fins que arribi a la vora del motlle i pintem amb ou lleugerament, fem uns talls amb tisora, de la meitat del tall anterior fins a la paret del motlle en diagonal i en enforem a 180-200 °C aproximadament (segons cada forn) primer 1 min sense vapor perquè es fixi l'ou, i després tirem el vapor 3 segons, 10 min amb espirall tancat i 15min més obrint l'espirall.

Al sortir del forn els piquem a un taulell i desmotllem deixant-los regressar en reixa.



MILLOR TORTELL DE REIS DE CATALUNYA 2025 CLÀSSIC I CREATIU



DIJOUS 18 DE DESEMBRE

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

inscripcions

info@panatics.com

indicant en quina o quines categories vols participar

**Ja queda menys!!
Últims dies per
fer la teva
inscripció**

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



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 Verdaguer, 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"





LA NOSTRA ESCOLA ÉS PIONERA EN FORMACIÓ

<p>PA D'ESPELTA AMB MASSA MARE</p> <p>Ramon Batalla</p>	<p>VEURE FORMACIÓ</p> <p>13/12/2025 dissabte</p> <p>1 Sessió de 4 hores</p> <p>09:00h a 13:00h</p> <p>CAT ESP</p>	<p>INSCRIPCIONS OBERTES</p> 	<p>TORRÓ ARTESÀ TRUFAT</p> <p>Rafa Batalla</p> <p>Divendres 19/12/2025</p> <p>2 hores</p> <p>16h a 18h</p> <p>CAT ESP</p>
 <p>INSCRIPCIONS OBERTES</p>	 <p>INSCRIPCIONS OBERTES</p>		
<p>CURS INTENSIU DE FLECA ARTESANA</p> <p>Tony Valls</p> <p>7/01/2026 al 9/02/2026</p> <p>192 hores 24 sessions</p> <p>07:00 h a 15:00 h</p> <p>CAT ESP</p>	<p>INSCRIPCIONS OBERTES</p> 	<p>INSCRIPCIONS OBERTES</p> <p>INTENSIU DE PASTISSERIA NIVELL 1</p> <p>Rafa Batalla</p> <p>7/01/2026 al 12/02/2026</p> <p>80 HORES - 20 SESSIONS</p> <p>15:30h a 19:30h</p> <p>CAT ESP</p>	

<h2>INICIACIO A LA FLECA</h2> <p>Ramon Batalla</p>	<p>VEURE FORMACIÓ</p> <p>9/01/2026 al 27/02/2026</p> <p>40 hores (distribuïdes en 8 divendres)</p> <p>15:30h a 20:30h</p> <p>CAT ESP</p>	 <p>INSCRIPCIONS OBERTES</p>	<h2>PASTES TRADICIONALS REINVENTADES 2.0</h2> <p>Rafa Batalla</p> <p>9/01/2026 divendres</p> <p>4 hores</p> <p>15:30H A 19:30H</p> <p>CAT ESP</p>
 <p>INSCRIPCIONS OBERTES</p>			

<h2>PA DE VIENA, FOCACCIA I PA DE MOTLLO</h2> <p>Ramon Batalla</p>	 <p>INSCRIPCIONS OBERTES</p>	 <p>INSCRIPCIONS OBERTES</p>	<h2>POSTRES IRRESISTIBLES PER COMPARTIR</h2> <p>10/01/2026 al 17/01/2026</p> <p>8 HORES DISTRIBUIDES EN 2 DISSABTES</p> <p>09:00H A</p> <p>CAT ESP</p>
--	--	---	--

<h2>PA ELABORAT A MA</h2> <p>Ramon Batalla</p>	<h3>VEURE FORMACIÓ</h3> <p>12 hores - 3 sessions, dilluns, dimarts i dimecres</p> <p>12/01/2026 al 14/01/2026</p> <p>15:30h a 19:30h</p> <p>CAT ESP</p>	 <p>INSCRIPCIONS OBERTES</p>	<h2>APRENT DE FLECA - 75 HORES (TARDES)</h2> <p>Ramon Batalla</p> <p>19/01/2026 al 11/02/2026</p> <p>75 hores</p> <p>15:00h a 20:00h</p> <p>CAT ESP</p>
 <p>INSCRIPCIONS OBERTES</p>			

<h2>ELABORACIO DE CROISSANTS</h2> <p>Ramon Batalla</p>	 <p>INSCRIPCIONS OBERTES</p>	 <p>INSCRIPCIONS OBERTES</p>	<h2>INICIACIO AL XOCOLATA</h2> <p>8 HORES DISTRIBUIDES EN 2 DIVENDRES</p> <p>30/01/2026 al 06/02/2026</p>
--	--	---	---



escola

La nostra escola està ben situada, al centre de Barcelona, i molt ben comunicada amb enllaços de transport públic d'autobusos, metro i tren de rodalies.

**Carrer Pau Claris, 141 planta baixa
Barcelona**



Totes les nostres formacions són bonificables totalment o parcialment per les quotes de la Seguretat Social, sempre que l'empresa disposi de crèdit suficient i estigui al corrent del pagament de les quotes de la Seguretat Social.

AVÍS IMPORTANT!

FORMACIÓ BONIFICADA

Tots els nostres cursos són bonificables total o parcialment per les quotes de la Seguretat Social, sempre que l'empresa disposi de crèdit suficient i estigui al corrent del pagament de quotes de la Seguretat Social.

Per poder tenir accés a una formació bonificada s'ha d'estar en actiu i donat d'alta al règim general de la Seguretat Social. Per tant, les persones donades d'alta com a autònomes o en atur, no poden bonificar.

La formació bonificada només la pot demanar l'empresa que vol que un o més dels seus treballadors facin una acció formativa. L'empresa haurà d'estar al corrent de pagament de la Seguretat Social.

L'import a bonificar dependrà del crèdit de què disposi l'empresa, de les hores del curs que vulgui fer i dels treballadors que inscriuï. El màxim bonificable són 13 €/h per alumne fins a arribar al total de l'esmentat crèdit. Aquest crèdit ve donat pel número de treballadors i del % de les retencions sobre els sous de l'any anterior.

Si necessita més informació,
No dubti en contactar amb nosaltres, estarem encantats d'atendre'l.

Sra. Maica Minguell
93 215 55 00
mminguell@gremipabcn.com



Formació bonificada 100%
informació: mminguell@gremipabcn.com

8
HORES

INICIACIO AL XOCOLATA. (Tarda) Rafa Batalla

DATES D'INICI
30/01/2026
8 HORES /2 DIVENDRES

Destinataris

Curs dirigit a persones aficionades a la pastisseria que desitgin iniciar-se en l'elaboració artesanal de productes de xocolata

Objectius

Adquirir els coneixements sobre les tècniques i trucs per l'elaboració de peces i elaboracions, la selecció d'ingredients, així com la seva aplicació pràctica per elaborar aquests productes a casa..

Dates i horaris

30/01/26 I 06/02/26 (2 DIVENDRES) DE 15:30H A 19:30H

Durada

2 SESSIONS DE 4 HORES

Metodologia

Pràctica i activa en què els participants elaboren en petits grups i individualment les elaboracions amb l'atenció personalitzada del nostre formador.

Els ingredients: criteris de selecció. Tècniques i trucs per elaborar-los. Aplicació pràctica. Elaboracions: Bombons músic amb fruits secs. Roques de xocolata. Bombons modelats. Bombons de tall. Tòfones gelades. Degustació i anàlisi organolèptica.

El curs inclou

Tots els ingredients necessaris per a l'elaboració individual dels productes (cada participant elabora els seus propis productes).

Estris, màquines i equips professionals..

Roba de treball per a l'obrador

Els productes elaborats per a ser degustats.

Atenció personalitzada per part dels nostres experts.

Assegurança d'accidents.

Dossier formatiu amb fitxes tècniques d'elaboració.

Atenció post-curs

Certificat d'assistència emès per la Fundació Privada del Gremi de Flequers de Barcelona

192
HORES



CURS INTENSIU DE FLECA ARTESANA. (Matí) Tony Valls

07/01 al 09/02 2026

192 HORES

de 07:00 a 15:00 h

Formació bonificada 100%
informació: mminguell@gremipabcn.com

Destinataris

El curs es dirigeix a persones interessades en formar-se professionalment en el sector de la fleca artesana, o bé que ja estiguin treballant en el sector flequer o en el sector de la restauració o hoteleria i vulguin millorar els seus coneixements sobre el pa.

Objectius

L'objectiu d'aquest curs consisteix en aprendre a elaborar gran varietat de productes de fleca seguint les operacions de producció en obradors artesans i establiments de restauració aplicant la legislació vigent d'higiene i seguretat alimentària.

Metodologia

Pràctica i activa en la que cada participant elabora en l'obrador els seus productes amb el suport personalitzat del nostre formador.

Les sessions d'aula són participatives amb la presentació de casos pràctics.

Impartits a l'obrador:

1. Estudi sobre les matèries primes: les farines, masses mare, llevat, millorants, la sal, l'aigua, làctics, ovoproductes, matèries grasses, fruits secs.
2. Tècniques de masses mare i preferments així com cultius de llevats naturals.
3. Estudi de les analítiques de les matèries primes. Alveograma de Chopin, falling number, medidor de PH, calibració i com mirar el PH de les masses, Aplicacions pràctiques a l'obrador.
4. Tècniques de fred: El repòs en bloc en positiu amb 15 h o més de fermentació, la fermentació controlada, la congelació de les masses, la congelació de peces, el doble fornejat.
5. Processos panaris i sistemes d'elaboració: Fitxes tècniques d'elaboració, organització i preparació. L'amassat, el repòs, la divisió, el funyit, el bolejat, el format, la cocció.
6. Les fermentacions del pa. la conservació del pa.

7. Estudi de diferents equips i utensilis en Panaderia: amassadora, divisora, formadores, cambra de fermentació, congeladors i forns.

8. Masses amb alta hidratació: Xapata, pa gallec, pa d'aigua al 80% al 90%, 100% de hidratació, barra llarga tradicional catalana (baguette), pa amb llevat de cultiu.

9. Masses amb hidratació mitjana: xusco català, pa de pagès, pa de l'ermità, mollete, "Torta d'Aranda", entre d'altres..

10. Masses amb baixa hidratació: pa candeal, telera de cordova, bollo sevillano, reganyas, llonguets.

11. Pans enriquits i d'altres farines: Kamut, blat de moro, espelta integral, segol al 25%, 50%, 75%, 100%, pa de Sant Jordi, pa de vien a, pa de motllo, pa d'hamburguesa, pa de pipes, pa de ceba, pa de patata, pa de civada, multi cereals, pa de remolatxa, pa de pastanaga, pa de cultiu de llevats, pa de farina a la pedra, entre d'altres.

12. Elaboracions amb masses escaldades: Pa de sègol, pa de blat de moro.

13. Elaboracions de Brioixeria: Croissants de mantega, panettone, Coques de Sant Joan, massa de full, ensaimades mallorquines en obrador:

El curs inclou

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.

Assegurança d'accidents

Dossier formatiu amb fitxes tècniques d'elaboració

Atencions post-curso



PASTES TRADICIONALS REINVENTADES Rafa Batalla

09/01/2026

1 sessió de 4HORES
de 15:30 a 19:30h

Formació bonificada 100%

informació: mminguell@gremipabcn.com

Destinataris

Taller dirigit a persones aficionades a la pastisseria que desitgin iniciar-se en la re invenció de l'elaboració artesanal d'aquestes elaboracions tradicionals oferint una visió actualitzada d'aquests clàssics temporals.

Objectius

En el taller es proporcionen coneixements sobre tècniques i trucs útils tant en la selecció d'ingredients com per l'elaboració d'aquests productes en el domicili particular

Metodologia

Pràctica i activa en la que els participants elaboren en petits grups i individualment els productes amb l'atenció personalitzada del nostre formador.

Els ingredients. Criteris de selecció. Tècniques i trucs per elaborar-los. Aplicació pràctica.

Elaboracions:

Torrija de Nutella

Pastisset de Tortosa farcit de crema de pistatxo.

Carquinyoli d'avellana i ratafia

El curs inclou

Formació presencial, teòrica, pràctica i participativa.

Tots els ingredients necessaris per l'elaboració individual dels productes

Utillatge, màquines i equips professionals

Roba de treball per l'obrador

Els productes elaborats per ser degustats.

Atenció personalitzada per part dels nostres experts.

Assegurança d'accidents.

Dossier formatiu amb fitxes tècniques d'elaboració.

Certificat d'assistència emès per la Fundació Privada Gremi de Forners de Barcelona.



Formació bonificada 100%
informació: mminguell@gremipabcn.com

INICIACIÓ A LA FLECA

RAMÓN BATALLA

40HORES
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.
Elaboracions: pa de motllo, pa de Viena, coca de forner i coca de vidre.

Sessió 5. Pans amb farines especials.

Elaboracions: pa d'espelta blanca i pa de espelta integral amb massa mare poolichs.

Sessió 6. Pans amb farines especials.

Elaboracions: pa de kamut, pa de sègol.

Sessió 7. Pans especials.

Elaboracions: pa de priorat (sense llevat), pa de blat de moro, pa del'ermità.

Sessió 8. Pans Catalans.

Elaboracions: pa de Sant Jordi i Llonguet.

El curs inclou

Formació presencial, teòrica, pràctica i participativa.

Tots els ingredients necessaris per a l'elaboració individual dels productes (cada participant elabora els seus propis productes).

Estris, màquines i equips professionals.

Roba de treball per a l'obrador

Els productes elaborats per a ser degustats.

Atenció personalitzada per part dels nostres experts.

Assegurança d'accidents.

Dossier formatiu amb fitxes tècniques d'elaboració.

Atenció post-curs

Certificat d'assistència emès per la Fundació Privada del Gremi de Flequers de Barcelona

NOVA SECCIÓ!

“

**Tot el que passa
en el nostre
sector**”

”

Et posem al dia de les últimes activitats del sector amb la nostra nova secció de notícies. Tendències, concursos, projectes destacats i molt més, tot en un sol espai.

El Forn Sistaré 1910 guanya per segona vegada el Millor Pa de Pagès Català

Nou anys després de guanyar el títol de Millor Pa de Pagès Català 2016 a Reus, el Forn Sistaré 1910 es va proclamar campió a la final del Millor Pa de Pagès Català 2025, celebrada al teatre El Centre de Sant Vicenç des Horts (Barcelona).

El forn que lideren els germans Tomàs i Xavier Pàmies s'uneixen a les altres dues fleques que també han aconseguit dues vegades el premi: el Forn del Passeig (Barcelona) i 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 es va fundar a principis del segle XX, i els germans Pàmies són la cinquena generació de la família al capdavant de l'empresa. A començament d'aquest segle els Pàmies van reconvertir la seva fleca, apostant per la qualitat màxima dels seus productes amb per masses mare de cultiu, fermentacions en bloc i utilitzant en els seus elaboracions productes de proximitat del Baix Camp, principalment. En els darrers temps, la fleca ha inaugurat una línia de productes sense gluten, amb obrador i botiga específica.

El jurat de la final va ser presidit per l'alcalde de Sant Vicenç dels Horts, Miquel Comino, i format pel president de la IGP Pa de Pagès Català, Antoni Vila; el vicepresident de la DOP Pera de Lleida, Miquel Sales; el forner de Sant Vicenç dels Horts i membre de la IGP Pa de Pagès Català, Jordi Rosell, i el guanyador de la edició 2024 del Concurs, Marc Casamitjana de Montserrat Forners (Barcelona).

Durant la final es va fer entrega de la distinció a la trajectòria professional a Robert Figueras, de Maia Flequers de Figueres (Girona).

L'Escola de Música de Sant Vicenç dels Horts va protagonitzar una actuació a la final.

El guanyador del concurs s'emporta un premi en metàl·lic de 2.000 euros.

En acabar el concurs, els assistents van poder degustar un còctel preparat per la fleca local Can Coll.

El millor torró de crema cremada de l'Estat del 2025 es fa a Catalunya



Nadal és l'època més determinant per a les pastisseries. És el moment de l'any en què es desapareixen els àpats familiars i en grups grans i les postres i les sobretauls són els grans protagonistes. El 25 de desembre, toca torró; per Cap d'Any, neules; i el 6 de gener, tortell.

Per això, les setmanes prèvies, els gremis celebren concursos per determinar quines pastisseries fan els millors productes i potenciar-ne així les vendes. Ara ha estat el torn del torró de crema cremada, amb la quarta edició del concurs que organitza el Gremi de Pastissers de Barcelona amb el suport tècnic de l'Escola de Pastisseria del Gremi (EPGB) i que està obert a tots els negocis de l'Estat.

“L'objectiu del concurs és incentivar i premiar les habilitats dels pastissers artesans, buscant el reconeixement a la qualitat de la pastisseria artesana del país.”

Enguany, el guanyador ha estat la pastisseria Turull de Terrassa. Un jurat de luxe conformat per professionals com Sergi Vela, Jordi Calvet, Jaume Urgellés, Lluís Costa i Martí Giner, així com el mestre forner Francisco Ramírez i els periodistes gastronòmics Salvador Garcia Arbós i Fernando Toda l'han premiat després d'un tast a cegues validat davant de notari.

La pastisseria Turull, un negoci familiar amb 60 anys d'història

La pastisseria Turull va ser fundada fa més de sis dècades per Joan Turull, president del Gremi de Pastisseria de Barcelona entre el 1995 i el 2014. Ara sota la direcció de la filla, Aniana Turull, manté l'essència tradicional amb una oferta basada en dolços artesans catalans i gaudeix d'un gran reconeixement local, però també a tot Catalunya



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 petita distribuïdora
a referent del sector:
Així inicia Bon Llevat
una nova etapa amb
la inauguració de la
seva nova seu a Gavà

La història d'una empresa familiar que continua
creixent sense perdre la seva essència





En 1992, en ple any olímpic, naixia en silenci, Bon Llevat, una petita distribuïdora familiar, que avui s'ha convertit en un actor clau en el sector de les matèries primeres per a forn, pastisseria i gelateria. 33 anys després Bon Llevat inaugura les seves noves instal·lacions a Gavà i obre un capítol marcat per la innovació, la formació i l'expansió. Aquest és el seu recorregut, comptat a través de fites, decisions estratègiques i una filosofia que es manté invariable: fer les coses bé i amb passió.

Un origen humil que va marcar el camí

Quan Jesús Pérez Tortajada va decidir tornar a la seva terra natal després de la seva etapa a Madrid, no imaginava que la seva aposta professional es convertiria en una història de creixement sostingut. Al costat de la seva dona, Asunción Osorio, va fundar Bon Llevat amb només dos repartidors i una idea clara: servir matèries primeres de qualitat amb proximitat i vocació artesanal.

“Comencem amb molta il·lusió, i aquesta il·lusió continua sent avui el nostre motor.”

Tres dècades després, aquella modesta distribuïdora és avui un referent a Catalunya, amb un equip de més de quaranta professionals i un catàleg que ha crescut de manera constant.



Espai Pa: on neix la innovació

En 2015, Bon Llevat va decidir fer un pas decisiu amb la creació de Espai Pa, un centre de formació i demostracions dissenyat per a compartir coneixement i experimentar amb nous ingredients i tècniques.

Equipat amb forns professionals, pastadores i tecnologia d'avantguarda, Espai Pa es va convertir ràpidament en un punt neuràlgic per a artesans, proveïdors i experts del sector. ***"Espai Pa ens permet aprendre junts, innovar i créixer com a comunitat"***.

Amb la inauguració de la nova nau, l'espai evoluciona i es renova per a acollir més activitats, tallers i demostracions. Neix: Espai Pa 2.0.

Ampliació del catàleg: una resposta al mercat que canvia

El que va començar amb farines i llevats s'ha transformat en un portfolio que abasta des de xocolates, colorants naturals i lactis fins a fruita seca, olis, formatges i, recentment, una gamma completa de productes per a gelateria.

Aquest creixement ha permès a Bon Llevat consolidar-se com un proveïdor integral, capaç d'oferir solucions adaptades a les necessitats d'un sector en constant evolució sense perdre l'essència de l'empresa: el tracte personal i la immediatesa.

Les fites de Bon Llevat

1992

Fundació de Bon Llevat per Jesús Pérez Tortajada i Asunción Osorio.

2001

Consolidació

2007

Creixement

2015

Creació de Espai Pa, centre de formació i demostració.

2024

Adquisició de Martí SA, empresa històrica del sector del cartonatge.

2025

Inauguració de la nova seu de 3.500 m² a Gavà.



Un salt estratègic: la integració de Martí SA

El 2024 va marcar un abans i un després per a la companyia amb l'adquisició de Martí SA, empresa amb 60 anys d'experiència en el sector del cartonatge. La integració no sols amplia les capacitats de Bon Llevat, sinó que obre la porta a serveis més globals, combinant matèries primeres i embalatge especialitzat.

“La integració de Martí SA ens permet oferir solucions completes i reforçar la nostra aportació de valor al sector.”

Nova seu a Gavà: un espai per a créixer

Amb més de 3.500 m², la nova nau inaugurada en 2025 suposa una millora substancial en logística, capacitat d'emmagatzematge i espais de treball. L'elecció de Gavà respon a criteris de connectivitat, expansió i eficiència.

Una filosofia que roman inalterable

Malgrat el creixement, Bon Llevat manté intactes els valors que la van veure néixer: passió, humilitat i rigor. Cada decisió estratègica —des d'ampliar el seu catàleg fins a la millora de les seves instal·lacions— respon sempre a un mateix propòsit: oferir un servei excel·lent i enfortir el teixit artesanal del sector.

“El millor de la nostra història no està darrere... està a punt de començar.”

Els millors panettones artesans de l'estat es fan a Torredembarra i Barcelona

La pastisseria Cal Jan de Torredembarra ha guanyat el premi al millor panettone de xocolata del 2025, mentre que la pastisseria Oriol Carrió de Barcelona s'ha endut el guardó al millor 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 concurs, que s'ha celebrat en el marc del Gastronòmic

Fòrum Barcelona, un jurat format per prestigiosos professionals del sector. Toni Vera (Mervier Canal) i Felipe de Santa Cruz (Madeleine by Ferrières), guanyadors en l'edició anterior; l'expert en pa Anaven Yarza; el pastisser Ramón Morante i el xef Sergio Torres (Cuina Germans Torres), entre altres. Tots ells han valorat el sabor, l'olor, l'estructura de la molla i la forma, entre altres factors.

Els participants en la categoria 'clàssic' han hagut de lliurar dues 'panettones' artesans de fruites (llimona o cedre, taronja i passes) d'elaboració pròpia, amb corona de sucre glaç i amb un pes d'entre 1.000 i 1.100 grams. En la categoria 'xocolata', han hagut de presentar 'panettones' de xocolata negra o amb llet (mínim 40% de cacau), sense fruita, i també amb un pes d'entre 1.000 i 1.100 grams.



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



*“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**”.*





PIZZERIA

PAN

mais

Special baby



La màgia del quotidià

Un bon propòsit per al 2026 podria ser mirar la vida amb aquella mirada càlida i propera que transforma allò quotidià en quelcom entranyable.

Així ho ha fet Laura Pacheco, la nostra artista de l'any, en il·lustrar el nostre calendari anual.

En aquesta ocasió, ha posat el seu talent al servei d'una escena en què forners, pastissers i pizzers, situats al centre, treballen amb destresa i alegria perquè tots, al seu voltant, puguem gaudir de les seves creacions de la millor manera i en bona companyia. I, com sempre, darrere de tot això, Farines Ylla, aportant la matèria primera.

Laura Pacheco és il·lustradora i ha col·laborat amb diversos mitjans i editorials d'Espanya i dels Estats Units. Ha publicat diversos còmics en solitari i d'altres conjuntament amb la seva germana, Carmen Pacheco, a més d'haver rebut reconeixements com el Premio a la Trayectoria Profesional de la Asociación de Autores de Cómic de España (AAE).

El seu univers particular es distingeix a l'instant pel traç net, els colors càlids i plans i un aire retro-modernista inspirat en la il·lustració mid-century.

ANUNCIS DE VENDA I TRASPASSOS DE FORNS I DESPATXOS DE PA

ES TRASPASSA

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

Interesados llamar al
93 353.64.86
Preguntar por Jesús o Antonia



ES TRAPASSA

Traspàs de Forn de Pa amb obrador en actiu.

Som al centre de Barcelona

Per més informació
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

ANUNCIS DE VENDA I TRASPASSOS DE FORNS I DESPATXOS DE PA

EN TRASPÀS

Traspàs local de 150 M², forn de pa amb degustació i terrassa davant sortida de metro c/ Indústria.

Interessats trucar al
637.746.403

EN TRASPÀS

Traspàs despatx de pa amb terminal de cocció a Gràcia.
Lliure de personal.

Interessats trucar al
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 m² 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 m² 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 President, la Junta Directiva
i tot el personal del Gremi
de Flequers de Barcelona,
desitgen a tots els agremiats, amics
i empreses que col·laboren amb
el nostre Gremi Bones Festes
i un Millor any 2026**



EL PA QUE S'HI DONA

Per Tomàs Porta

No sé com la ciutadania viu els casos de corrupció que esquitxen els polítics, en aquest cas del PSOE. Jo ho estic vivint fatal. Els estats s'aguanten per la solidesa dels seus principis, dels seus valors i per la confiança que generen en els seus ciutadans, que són els que paguen els impostos i transigeixen en ser legislat i governats.

Uns polítics corruptes són un càncer moral per l'estat. Desconcerten la ciutadania que deixa de veure en ells unes persones capaces de fer lleis, de governar-los i de cobrar-los impostos per veure-hi uns creadors de privilegis mafiosos i uns lladres. La desconfiança de la ciutadania en els polítics és letal perquè porta al populisme i al caos. I aquí sembla que és on som, dissortadament.

Cal recordar que el govern del PP va caure per una moció de censura impulsada pel PSOE per combatre la corrupció del PP i el seu govern. Ara, uns anys més tard, ens trobem que el PSOE té casos de corrupció tant o més importants que el PP. Si la veritable causa de la moció de censura contra el govern del PP fou la corrupció, sembla que ara tocaria fer el mateix amb el govern del PSOE. Només que si els del PP ja foren expulsats del govern per corruptes, no es veu que impulsar una moció de censura del PP sigui una opció massa tranquil·litzadora en aquest àmbit.

Crec que el missatge que arriba a la ciutadania és que els dos grans partits polítics espanyols són corruptes i que tant es val que governi l'un com l'altre: la queixalada als diners públics està garantida amb els uns i amb els altres. Això és desesperant perquè els diners costen de guanyar, perquè és una malversació de diners públics i perquè va contra el sentit essencial de la política, que és servir a la ciutadania. No es pot considerar mai un tema menor perquè més enllà dels diners robats corca el sentit comunitari de l'estat, és a dir, la política.

Que els grans partits amb casos de corrupció repetits i importantíssims es lamentin de la pujada de l'extrema dreta és poc creïble. Tal com han actuat fins ara, és normal que els ciutadans es plantegin si realment el PP i el PSOE es lamenten perquè l'extrema dreta és d'extrema dreta o si ho fan perquè els hi poden fer malbé el negoci o perquè seran més a repartir. Val a dir que jo em considero un liberal i, per tant, estic allunyat dels postulats ideològics de l'extrema dreta i no voldria que s'entengués que en faig apologia, el que dic és que si els partits teòricament centristes volen ser creïbles han d'actuar d'una manera coherent amb els postulats que diuen defensar i el primer de tots ha de ser l'honradesa i la transparència. I malauradament estem molt lluny d'això.

Tampoc no ajuda el sistema judicial espanyol, francament. Es deia, que la dona del César no només ha de ser honrada, sinó que ha de semblar-ho. La judicatura no només ha de ser independent, sinó que ha de semblar-ho. Quan la cúpula de la magistratura i de la fiscalia està tan lligada als partits polítics hegemònics, difícilment podrà ser independent i, per tant, semblar-ho. La desconfiança de la ciutadania envers la magistratura, sumada a la desconfiança envers els partits polítics, és dolenta pel sistema democràtic.

Aboca els ciutadans al populisme o a no voler saber res de la política.

Mentre tot això va passant, el Barça -sense ser el mateix de l'any passat- va líder.

No juga especialment bé, però aconsegueix guanyar els partits. El Madrid ha entrat en una crisi de joc i resultats, que li fa la meitat de la feina.

L'Espanyol està fent una temporada excel·lent a base de feina i més feina, plantejament seriós dels partits i les idees molt clares.

Al Girona, enguany, li toca lluitar per salvar la categoria. És el que sol passar als equips petits després de fer una gran temporada: per una banda, els equips grans els prenen els millors jugadors i, per una altra, la plantilla curta no afronta bé l'acumulació de partits.

Els mals resultats generen desànim i tot va cada vegada més malament.

Veurem si Michel -que continua sent un gran entrenador- se'n surt. Esperem 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

Carrer Valencia, 245 3^o,3^a
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*

”