

# paBCN

Que **este año** que empezamos,  
**sea un año** lleno de logros  
y **nuevos proyectos.**



# 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)**



Ajuntament de  
**Barcelona**

Con el apoyo del Ayuntamiento de barcelona



“Podemos aspirar a hacer el trabajo bien hecho y que nuestra empresa funcione. No es poca cosa. Producir un producto de calidad. Ser competitivos. Ganarnos honradamente la vida.”

## TEST

Ha pasado Navidad y ya estamos a mediados de enero. A pesar de que la economía vaya razonablemente bien, que el consumo sea notable y que no haya crispación social –que sí política- se respira desconcierto, tensión y temor. La política del presidente Trump, los casos de corrupción del gobierno español y la subida constante de partidos con propuestas radicales parece que nos lleven en una nueva etapa. No tenemos la sensación que esta nueva etapa tenga que ser mejor, antes al contrario. Y de aquí el miedo.

Desde la II Guerra Mundial los estados más poderosos del mundo han dejado de ser europeos – occidentales. El poder en el mundo se ha trasladado a los Estados Unidos, en Rusia y en China. Europa –y la Unión Europea- voz que la van avanzando sin poder hacer mucha cosa. Dicen que en ninguna parte no se vive todo lo bien que a Europa, pero no sabemos si este estado del bienestar –carísimo- es sostenible. Y nosotros tenemos cuello abajo que el estado del bienestar es por siempre jamás.

Los europeos hemos asistido en los últimos tiempos a toda una serie de bravatas de los grandes imperios que nos han desorientado. Nos exclamamos: es que no respetan el Derecho Internacional. Es que ni siquiera respetan sus propias leyes! Y una vez hemos protestado, pensamos que ya hemos hecho el que correspondía y no cambia nada. Y las grandes potencias van haciendo.

Nosotros podemos pensar que, desde nuestra ciudad, desde nuestras panaderías, desde nuestros hogares poco podemos incidir en la marcha del mundo. Y probablemente podemos hacer más de lo que aparentemente parece. Podemos aspirar a hacer el trabajo bien hecho y que nuestra empresa funcione. No es poca cosa. Producir un producto de calidad. Ser competitivos. Ganarnos honradamente la vida. Y también ser unos ciudadanos responsables y críticos. Estar atentos a cómo se gestionan el dinero y los servicios públicos y obrar en consecuencia. Y ver como se legislan nuestros derechos y nuestras obligaciones. Ser ciudadanos proactivos.

Las editoriales que hemos hecho el mes de enero han intentado siempre tener un carácter constructivo. Ser optimistas. Sembrar esperanza. Esta, también. Hay que repetir que la economía y el consumo van bien. Que tenemos una inflación baja. Que tenemos un paro relativamente bajo. Es cierto que hay muchas cosas mejorables, pero sería injusto y falsear la realidad no ver esta otra cara de la moneda.

Tenemos retos delante de todo tipo, individuales, familiares, empresariales, gremiales, sociales, políticos. Y tanto que sí, pero en ninguna parte no está escrito que no podamos hacerles frente. Ha habido situaciones más difíciles y nos hemos salido. La historia no está escrita. Las personas y los pueblos, venciendo las dificultades, nos hacemos cada vez más fuertes y lúcidos. Y más personas.

Este es un tiempo de unidad y no de discordia. Del orden y no del desorden. Por eso en el Gremio es un momento especialmente importante. La unión nos da fuerza, la desunión nos hace débiles.

Espero que vosotros, junto con todas las personas que estiméis, tengáis un espléndido 2026!



“Podem aspirar a fer la feina ben feta i que la nostra empresa rutlli. No és poca cosa. Produir un producte de qualitat. Ser competitius. Guanyar-nos honradament la vida. ”

Ha passat Nadal i ja som a mitjan gener. Malgrat que l'economia vagi raonablement bé, que el consum sigui notable i que no hi hagi crispació social –que sí política- es respira desconcert, tensió i temor. La política del president Trump, els casos de corrupció del govern espanyol i la pujada constant de partits amb propostes radicals sembla que ens portin a una nova etapa. No tenim la sensació que aquesta nova etapa hagi de ser millor, ans al contrari. I d'aquí la por.

D'ençà de la II Guerra Mundial els estats més poderosos del món han deixat de ser europeus – occidentals. El poder al món s'ha traslladat als Estats Units, a Rússia i a la Xina. Europa –i la Unió Europea- veu que la van avançant sense poder fer-hi gaire cosa. Diuen que enlloc no es viu tan bé com a Europa, però no sabem si aquest estat del benestar –caríssim- és sostenible. I nosaltres tenim coll avall que l'estat del benestar és per sempre.

Els europeus hem assistit en els darrers temps a tota una sèrie de bravates dels grans imperis que ens han desorientat. Ens exclamem: és que no respecten el Dret Internacional. És que ni tan sols respecten les seves pròpies lleis! I una vegada hem protestat, pensem que ja hem fet el que corresponia i no canvia res. I les grans potències van fent.

Nosaltres podem pensar que, des de la nostra ciutat, des de les nostres fleques, des de les nostres llars poc podem incidir en la marxa del món. I probablement podem fer més del que aparentment sembla. Podem aspirar a fer la feina ben feta i que la nostra empresa rutlli. No és poca cosa. Produir un producte de qualitat. Ser competitius. Guanyar-nos honradament la vida. I també ser uns ciutadans responsables i crítics. Estar amatents a com es gestionen els diners i els serveis públics i obrar en conseqüència. I veure com es legislen els nostres drets i les nostres obligacions. Ser ciutadans proactius.

Les editorials que hem fet el mes de gener han intentat sempre tenir un caràcter constructiu. Ser optimistes. Sembrar esperança. Aquesta, també. Cal repetir que l'economia i el consum van bé. Que tenim una inflació baixa. Que tenim un atur relativament baix. És cert que hi ha moltes coses millorables, però seria injust i falsejar la realitat no veure aquesta altra cara de la moneda.

Tenim reptes al davant de tota mena, individuals, familiars, empresarials, gremials, socials, polítics. I tant que sí, però enlloc no està escrit que no els hi puguem fer front. Hi ha hagut situacions més difícils i ens n'hem sortit. La història no està escrita, la història la fem pas a pas, dia a dia. Les persones i els pobles, vencent les dificultats, ens fem cada vegada més forts i lúcids. I més persones.

Aquest és un temps d'unitat i no de discòrdia. De l'ordre i no del desordre. Per això és un moment en el Gremi és especialment important. La unió ens dona força, la desunió ens fa febles.

Espero que vosaltres, juntament amb totes les persones que estimeu, tingueu un esplèndid 2026!



Jaume Bertran Garriga  
President del Gremi de Flequers de Barcelona

“A comienzos del año todo son buenos propósitos. Y en el 2026 también. Ponemos la mirada en el futuro y marcamos objetivos de mejora. Desafiamos las previsiones negativas.”

Empieza el año.

Los acontecimientos del mundo no nos ayudan mucho y a veces hacen que nuestra mirada se haga microscópica. No sé si esto es bueno o no, pero como empresarios, tenemos que tener empujón y centrarnos en nuestro día a día.

El año 2026 parece que, según las noticias económicas, nos llevará un escenario de continuidad, con crecimiento económico moderado, sin euforias, pero sin perspectivas de crisis.

Las grandes empresas se quejan, también, de la carencia de profesionales cualificados. La patronal CECOT remarca que esta dificultad afecta a todos los sectores pero con más intensidad a aquellos vinculados a los oficios.

En aquellos sectores donde la media de edad actual es de 50-55 años, en diez años, si no se pone remedio, no quedarán profesionales.

Es necesario planificar nuestro futuro, el de nuestra empresa.

La apuesta por la formación en el oficio como forma de continuidad parece clara. Y la especialización y calidad prioritaria.

Nos ha costado esfuerzo e inversión hacer el camino con el consumidor para mejorar los establecimientos, formar al personal y ofrecer el mejor de nuestro oficio. Y él lo valora.

A comienzos del año todo son buenos propósitos. Y en el 2026 también. Ponemos la mirada en el futuro y marcamos objetivos de mejora. Desafiamos las previsiones negativas.

Basura posible que el oficio de panadero y nuestros negocios tengan continuidad y continuamos acompañando al consumidor en el reconocimiento a los profesionales de su esfuerzo y de los productos de calidad.

El Gremio apuesta. Y tú?

Buen año y adelante con fuerza

# MEJORES "ROSCONES DE REYES DE CATALUÑA", EN LAS CATEGORÍAS CLÁSICO Y CREATIVO. FORN CAN GIRABENT HA ESTADO EL GANADOR EN LA CATEGORÍA ROSCÓN CLÁSICO Y PASTELERÍA NATCHA EN LA CATEGORÍA ROSCÓN CREATIVO.

18 desembre 2025.

Por sexto año consecutivo, Obra Social Ernest Verdaguer de Panàtics, organiza el concurso Mejor Roscón de Reyes de Cataluña 2025, en las modalidades roscón clásico y roscón creativo.

Con esta iniciativa, Obra Social Ernest Verdaguer de Panàtics reafirma su apuesta por la calidad artesanal, la inclusión y la solidaridad en una de las tradiciones gastronómicas más emblemáticas de Cataluña.



Eduard Girabent de Forn Can Girabent d'Aiguafreda, amb Xavier Escofet de José Llopart S.A.



Claudio Sannino de Pastisseria Natcha de Barcelona, Jesús Perez Tortajada de Bon Llevat

  
EL NOSTRE  
AGRAIMENT  
AL GREMI  
DE FLORISTES  
DE CATALUNYA

MILLOR  
**TORTELL**  
DE REIS 2025  
CREATIU







Claudio Sannino de Patisserie Natcha de Barcelona, Eric Ortuño de L'Atelier, Esther Langa

#### **CATEGORIA CLÁSICO**

**GANADOR : Eduard Girabent de Forn Can Girabent d'Aiguafreda**

**FINALISTAS**

**M Chamorro de Patisserie Brunells de Barcelona**

**Eric Ortuño de L'Atelier ( Barcelona)**

#### **CATEGORIA CREATVO**

**GANADOR: Claudio Sannino de PASTISSERIA NATCHA de Barcelona**

**FINALISTAS**

**Eric Ortuño de L'Atelier ( Barcelona)**

**Andreu Sayó de Patisserie Brunells de Barcelona**

Agradecemos a todas las empresas patrocinadoras, que con su ayuda hacen posible este acontecimiento.

José Llopart, hueverías De Bonet, Harinera Coromina, Esther Langa interiorista, Novau Grupo, Ylla harineros, Buena Levadura, Bongard, Decir informática, Frigual y Imcovel.

Y el apoyo incondicional del gremio de Panaderos de Barcelona, gremio de floristas de Cataluña, la organización ONCE y el Ayuntamiento de Barcelona

Y como que la segunda finalidad de este concurso era la parte solidaria, todos los roscones aportados por los participantes se ha librado a la Fundación del Convento de Santa Clara de Manresa, y el Hospital de Campaña de la Iglesia de Santa Anna.

Acabado el acto, todos los asistentes han podido degustar los Roscones acompañados de una copa de cava.





# TORTELLS GUANYADORS



**TORTELL CLÀSSICO** El roscón ganador hecho por Eduard Girabent de Forn Girabent con tiendas Aiguafreda, Centelles, Hostalets de Balenyà y Figaró, está elaborado con demasiada madre, tiene una fermentación larga y contiene bollo tradicional relleno exclusivamente de mazapán y fruta confitada clásica.



## TORTELL CREATIVO

El roscón de la pastelería Natcha, ganador en la categoría de mejor roscón creativo

Un roscón hecho con mandarina, una fruta muy navideña que ha inspirado el pastelero del establecimiento, Claudio Sandino.

La mandarina se combina con ricotta y todo ello se envuelve con una masa de cruasán, según explica la pastelería en la red.

# OTROS ROSCONES CREATIVOS



# JOSE LLOPART

MÉS DE 2.000 PRODUCTES PER AL FORNER I EL PASSTISSER

**Comencem un nou any  
amb molta il·lusió  
i nous reptes**



**SucreBó**

**JOSE LLOPART**



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)



## EL ROSCÓN DE REYES ARTESANO SE CONSOLIDA COMO «LA ESTRELLA DE LAS FECHAS NAVIDEÑAS»

El Roscón de Reyes artesano se consolida como «el rey de los postres y la estrella de las fechas navideñas». En todo el territorio este año ha sido lo más consumido con más de 30 millones de unidades vendidas. Se aprecia la adaptación de la tendencia de consumo con formatos más pequeños, especialmente piezas de 500 gramos, pensadas para diferentes tipos de familias.

Y la reducción del azúcar en las recetas tradicionales, con variedades aptas para intolerancias, como roscones sin gluten y sin lactosa. Manteniendo la tendencia del consumidor a elegir productos, elaborados de manera artesanal, sin conservantes ni aditivos, y consumidas horas después, lo cual evidencia la creciente demanda de productos frescos y de mayor calidad.

## LA TIENDA TRADICIONAL RESISTE Y CRECE

Se aprecia un repunte por la demanda de productos artesanos, el valor añadido y el trato personalizado característico de la tienda tradicional.

En paralelo, el e-commerce continúa expandiéndose, donde las pastelerías artesanas reconocen un crecimiento constante en la venta digital.

# 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

# NUEVO MANIFIESTO CONJUNTO DE CEDECARNE, FEDEPESCA Y CEOPPAN EN RELACIÓN A 'VERIFACTU'

**Comunicado de prensa conjunto de la Confederación Española de Detallistas de Carne (CEDECARNE), de la Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados de España (FEDEPESCA), y de la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (CEOPPAN), en el que solicitan la exoneración del sistema para las microempresas del comercio de alimentación, así como la adopción de medidas de ayuda de cara a su entrada en vigor en 2027.**

La aplicación indiscriminada de la norma puede tener consecuencias negativas y relevantes que comprometen la continuidad de muchos pequeños negocios dado que existen varios obstáculos para la adaptación de microempresas y pymes, tales como la carencia de conocimiento técnico y fiscal especializado, los elevados costes de software y de hardware (TPV y básculas), la escasa oferta de soluciones sencillas y de bajo coste y la falta de soporte y ayudas.

**En este sentido, desde FEDEPESCA, CEOPPAN Y CEDECARNE, se proponen las siguientes medidas para afrontar una implantación proporcionada que compatibiliza los fines de la norma con la realidad del sector del comercio artesano y tradicional de alimentación:**

## **1. Eximir del cumplimiento de VeriFactu a aquellos agentes económicos vulnerables**

respecto de la implantación de esta norma, es decir:

o A las micropymes (empresas persona física con menos de 10 trabajadores).

o A los empresarios, persona física, mayores de 60 años.

o A las comunidades de bienes con menos de 10 trabajadores y/o cuyos integrantes cumplan el requisito de edad (> 60 años).

o A los empresarios persona física del comercio minorista de alimentación acogidos al Régimen Especial del Recargo de Equivalencia del IVA, que realicen exclusivamente ventas a consumidores finales. Esta exención se fundamenta en criterios fiscales objetivos y en el principio de proporcionalidad, sin menoscabo de los objetivos de control de la Administración.

## **2. Tratamiento específico para ventas mediadas por báscula:**

Para aquellos supuestos en los que no resulte aplicable la exclusión anterior, se propone el establecimiento de régimen técnico específico para ventas mediante báscula o una moratoria ampliada hasta que existan soluciones homologadas plenamente operativas y de coste asumible.

**3. Una entrada en vigor de la norma escalonada** para el resto de las empresas, basada en parámetros objetivos tales como: Régimen fiscal aplicable, volumen de facturación anual y la existencia o no de facturación a empresarios o profesionales.

**4. Deducciones fiscales específicas en el IRPF**, vinculadas exclusivamente a las inversiones necesarias para la adaptación a VeriFactu.

**5. Subvenciones directas para la adquisición y adaptación de software, TPV y básculas.**

**6. Líneas de financiación bonificada accesibles a microempresas y autónomos.**



# La Generalitat sanciona con 30.000 euros a una panadería de Barcelona por publicidad sexista

El negocio proyectaba en una pantalla “zonas erógenas” de las mujeres, repetían “continuamente posiciones provocativas” y con “sucesivas incitaciones a la sexualidad”

Inspecció de Treball de la Generalitat de Catalunya ha impuesto una multa de 30.000 euros a la panadería Bakers, en el barrio de Sant Antoni de Barcelona, por publicidad sexista, según ha informado CC.OO. en un comunicado.

En la resolución, consultada por el ACN, ha justificado el importe al ser una “infracción muy grave”, porque la empresa actuó de forma contraria “al respeto de la intimidad y la consideración debida a la dignidad de los trabajadores”.

El dictamen ha detallado que el negocio proyectaba en una pantalla “zonas erógenas” de las mujeres, repetían “continuamente posiciones provocativas” y con “sucesivas incitaciones a la sexualidad”. Asimismo, ha subrayado que las imágenes no tenían “ningún tipo de conexión” con los servicios que promocionaba el anuncio, “sino que se cosifica el cuerpo de la mujer desvinculándose del producto”.

En la decisión de Inspecció de Treball se han descartado las alegaciones presentadas por la empresa al “no tener consistencia necesaria para desvirtuar los hechos constatados”. En este sentido, reprochó que alegara que las mujeres “aparecían en trajes de baño y bikinis”, cuando lo hacen “en lencería sugerente”. También ha apuntado que se “muestran continuamente partes de su cuerpo con connotaciones eróticas”.

Por otra parte, la resolución ha recogido que Bakers justificó la aparición de las chicas “de estética erótica con personajes femeninos” e “incongruentemente”, sigue diciendo lo siguiente: “La secuencia no contenía exposición a zonas erógenas, lenguaje despectivo, gestos, incitaciones a la sexualidad ni acciones que pudieran menoscabo”. Asimismo, la compañía ha detallado que la publicidad “no es degradante ni discriminatorio” y ha asegurado que se tratan “de fotografías discretas, en las que las chicas no muestran partes de su cuerpo con connotaciones erótico-genéricas”.

La sanción nace de una denuncia presentada por CC.OO. y que se tradujo con el expediente que levantó la Inspección de Trabajo en verano. La resolución se dio a conocer el 15 de diciembre y la empresa dispone de 30 días desde el día de su notificación para realizar el pago.



# Calendario Laboral 2026 en Cataluña

 Festivos nacionales

 Festivos de Cataluña autonómicos

ENERO						
L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

1. Año Nuevo  
6. Epifanía del Señor

FEBRERO						
L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

MARZO						
L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ABRIL						
L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

3. Viernes Santo  
6. Lunes de Pascua

MAYO						
L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

1. Día del Trabajo

JUNIO						
L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

17. Solo en Arán (Fiesta de Arán)  
24. Sant Joan

JULIO						
L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

AGOSTO						
L	M	X	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

15. Asunción de la Virgen

SEPTIEMBRE						
L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

11. Diada Nacional de Cataluña

OCTUBRE						
L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

12. Fiesta Nacional de España

NOVIEMBRE						
L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

DICIEMBRE						
L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

8. Día de la Inmaculada Concepción  
25. Natividad del Señor  
26. San Esteban (menos en Arán)

## DÍAS FESTIVOS BARCELONA

1 DE ENERO - AÑO NUEVO

6 DE ENERO - REYES

18 DE ABRIL - VIERNES SANTO.

21 DE ABRIL - PASQUA FLORIDA.

1 DE MAYO - FIESTA DEL TRABAJO.

9 DE JUNIO - LUNES DE PASQUA GRANADA

24 DE JUNIO - SAN JUAN.

15 DE AGOSTO - LA ASCENSIÓN.

11 DE SEPTIEMBRE -DIADA NACIONAL DE CATALUÑA

24 DE SEPTIEMBRE - LA MERCÈ

1 DE NOVIEMBRE -TODOS LOS SANTOS.

6 DE DICIEMBRE - DIA DE LA CONSTITUCIÓN.

8 DE DICIEMBRE - LA IMMACULADA.

25 DE DICIEMBRE - NAVIDAD.

26 DE DESEMBRE - SANT ESTEVE.

## Asamblea General Gremi de Flequers de barcelona

### Contamos con su asistencia

En cumplimiento del que dispone el artículo XVII y XVIII de los Estatutos del GREMIO DE PANADEROS DE BARCELONA, os convocamos a la Asamblea General Ordinaria que se celebrará en la SEDE SOCIAL DELGREMI DE PANADEROS DE BARCELONA,  
c/ Pau Claris 134, pral.,

27 DE ENERO DE 2026 (martes) a las 17'00 h.- en primera convocatoria y a las 17'30 en segunda convocatoria en la que se tratará sobre el siguiente,

#### ORDEN DEL DÍA

- 1.- Lectura y aprobación, si se tercia, del acta anterior.
- 2.- Informe de Presidencia.
- 3.- Aprobación del Presupuesto de ingresos y gastos del Gremio de Panaderos de Barcelona por el ejercicio económico 2026.
- 4.- Informe del presupuesto de la sociedad Sotavento Asesores, S.L. y de la Fundación Privada Gremio de Panaderos de Barcelona Escuela Xavier Vilamala correspondiendo al ejercicio económico 2026.
- 5.- Asuntos varios.
- 6.- Turno Abierto de Ruegos y Preguntas.

Tienen a su disposición por su consulta en la sede del Gremio de Panaderos de Barcelona, elsdocuments relacionados con el orden del día.



HACE FALTA QUE NOS PREPARAMOS CON ANTELACIÓN Y PLANIFICAMOS CORRECTAMENTE EL TRABAJO PARA PODER ATENDER LA PRODUCCIÓN Y LA DEMANDA DE LOS PRODUCTOS PROPIOS DE ESTAS FIESTAS SEÑALADAS, COMO EL JUEVES GRASO, EL MIÉRCOLES DE CENIZA Y CARNAVAL, ENTRE OTROS.

UNA BUENA ORGANIZACIÓN NOS PERMITIRÁ GARANTIZAR UN SERVICIO EFICIENTE, MANTENER LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS Y RESPONDER ADECUADAMENTE A LAS NECESIDADES DE LOS CLIENTES DURANTE ESTOS DÍAS DE MÁS ACTIVIDAD.

## Productos principales

Coca de llardons

Coca de recapte

Buñuelos de viento

Buñuelos de Cuaresma



# Especialidades diadas 2025



**Enero** 06 Reis  
17 Sant Antoni Tortell de Reis  
Tortell de Sant Antoni

**Febrero** 14 Sant Valentí Cors  
27 Dijous grass Botifarra d'ou

**Marzo** 05 Dimecres de cendra Coques de llardons  
19 Sant Josep Crema

**Abril** 18 Divendres Sant Bunyols  
21 Dilluns de Pasqua Mones - Colomba  
23 Sant Jordi Pa de Sant Jordi

**Mayo** 11 Sant Ponç Fruita confitada  
16 Sant Honorat Festa patronal

**Junio** 24 Sant Joan Coques  
29 Sant Pere Coques

**Julio** 10 Sant Cristòfol Volants  
25 Sant Jaume Coques

**Septiembre** 11 Diada Catalunya Pa de Sant Jordi  
24 La Mercè Pa de Sant Jordi

**Octubre** 15 Santa Teresa Torrades Santa Teresa

**Noviembre** 01 Tots Sants Panellets

**Diciembre** 01 Sant Eloi Martell  
13 Santa Llúcia Tisores  
25 Nadal Panettone  
26 Sant Esteve Torrons

# COCA de RECAPTE DE CALÇOTS

## INGREDIENTES

FARINA MESTRAL o Espelta blanca COROMINA	1000 gr
Tritordeum COROMINA	200 gr
Extracto de malta	25 gr
Sal	20 gr
OOVE DOP SIURANA	250 gr
Agua	400 gr
TOTAL	1895gr

Surten aproximadament 9 unitats (210 gr) bases de 18x55 aprox (2 per llauna de 60x40)

## PROCESO

### Ingredientes calçots:

- 1 MANOJO DE CALÇOTS (25 unitats) SALEN 2 cocas aprox.
- aceite oliva extra EXTRA DOP SIURANA.
- SAL
- SALSAS DE CALÇOTS.

1. Cuando tenemos la pasta estirada, ponemos los calçots ya pelados. Los salamos , echamos un buen chorro de OOVE y un poco de salsa de calçot.

2. La cocemos unos 40 minutos en el horno de suela a unos 180 °C, 10 minutos antes de salir abrimos la tirada.

3. Al salir del horno, la volvemos a aliñar con más salsa de calçot.

Los complementos tradicionales de la coca con recaudo son la longaniza y la arengada.

A la de escalivada la podemos complementar con unas anchoas, como si fuera una alpargata.

### SALSA DE CALÇOTS (ROMESCO)

- 6 TOMÀQUETS MADURS ESCALIVATS (SENSE PELL)
- 1 CAP D'ALLS ESCALIVATS + 1 CRU (OPCINAL)
- 150 GR AVELLANES DE REUS TORRADES (MAL PELADES)
- 1 LLESCA DE PA TORRAT O EIXUT (MULLADA DE VINAGRE DE GRATALLOPS)
- LA POLPA DE LA NYORA (JO FAIG SERVIR CARN DE PEBROT O DE NYORA)
- SEGONS EL COLOR (PODEM POSAR PEBRE VERMELL, PICANT O NO, SEGONS EL GUST)
- SAL
- 1 LITRE D'OOVE DO SIURANA
- PODEM POSAR-HI ALGUNA HERBA QUE ENS AGRADI (JULVERT, FONOLL...) O VERMUT DE REUS.

Tècnica

# Coca amb Recapte de Calçots

Recepta Germans Sistaré

# LA NOSTRA ESCOLA ÉS PIONERA EN FORMACIÓ

Ofrecemos una variedad de cursos, tanto presenciales en nuestras instalaciones equipadas con la última tecnología, como en línea, permitiendo el acceso desde cualquier lugar.

Nuestros programas están diseñados para cubrir todos los niveles de experiencia, desde forofos que hacen sus primeros pasos, hasta profesionales que buscan perfeccionar sus técnicas y conocimientos.

Cada curso es impartido por maestros panaderos con amplia experiencia, asegurando una formación de calidad que combina tradición y las últimas innovaciones en el sector. Acompáñanos para transformar tu pasión, en una habilidad maestra, explorando nuevas técnicas, y adquirin nuevos conocimientos.



**INSCRIPCIONES ABIERTAS**

**PIZZA ITALIANA -  
MAESTRO PIZZERO  
MICHELE INTRIERI**

Michele Intriери

23/02/2026 al 27/02/2026

25 horas 5 sesiones de lunes a viernes de 15:30h a 20:30h

15:30h a 20:30h

CAT | ESP



**DULCES  
TRADICIONALES DE  
CUARESMA Y SEMANA  
SANTA**

Rafa Batalla

**INSCRIPCIONES ABIERTAS**

13/02/2026 al 20/02/2026  
(viernes)

8 horas

15:30h a 19:30h

CAT | ESP



**INTENSIVO DE  
BOLLERÍA  
ARTESANA**

**INSCRIPCIONES ABIERTAS**

16/02/2026 al 27/02/2026

70 HORAS

08:00H A 15:00H

CAT | ESP

<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>	<p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p>	<p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p>	<h2>ELABORACION PAN DE PAYES CON MASA MADRE</h2> <p>Ramon Batalla</p> <p>30/01/2026 viernes</p> <p>4 HORAS</p> <p>15:30h a 19:30h</p> <p>CAT   ESP</p>
---	-------------------------------	-------------------------------	--

<h2>ELABORACION DE BERLINAS (DONUTS)</h2> <p>Rafa Batalla</p>	<p>VER FORMACIÓN</p> <p>31/01/2026 (sábado)</p> <p>09:00h a 13:00h</p> <p>1 sesión de 4 horas</p> <p>CAT   ESP</p>	<p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p>	<p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p>
---	--	-------------------------------	-------------------------------

**INTENSIVO DE PASTELERIA NIVEL 2**  
Rafa Batalla

INSCRIPCIONES ABIERTAS

23/02/2026 al 26/03/2026

80 HORAS - 20 SESIONES DE 4 HORAS

15:30h a 19:30h



**PASTELERIA DE PRIMAVERA**

IN

27/02/2026 al 13/03/2026

15:30h - 19:30h



**DULCES TRADICIONALES DE CUARESMA Y SEMANA SANTA**  
Rafa Batalla

INSCRIPCIONES ABIERTAS

13/02/2026 al 20/02/2026 (viernes)

8 horas

15:30h a 19:30h

CAT I LESP



**INTENSIVO DE BOLLERÍA ARTESANA**

INSCRIPCIONES



16/02/2026 al 27/02/2026

70 HORAS

08:00H A 15:00H

CAT I



<p><b>MASAS MADRE (POOLISH, BIGA, LEVAIN, CATALANA, ETC)</b></p> <p>Tony Valls</p>	<p>VER FORMACIÓN</p> <p>10/02/2026 al 13/02/2026</p> <p>20 horas en 4 sesiones de 5 horas</p> <p>08:30h a 13:30h</p> <p>CAT   ESP</p>	<p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p> 	<p><b>PAN INTEGRAL Y MULTICEREALES</b></p> <p>Ramon Batalla</p> <p>12/02/2026 jueves</p> <p>4 HORAS</p> <p>15:30h a 19:30h</p> <p>CAT   ESP</p>
 <p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p>			

<p><b>PAN ELABORADO A MANO</b></p> <p>Ramon Batalla</p>	<p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p> 	<p>INSCRIPCIONES ABIERTAS</p>  <p><b>INICIACION A LA PASTELERIA</b></p> <p>Rafa Batalla</p> <p>7/02/2026 al 11/04/2026</p> <p>40 horas 8 sábados</p> <p>08:30h a 13:30h</p> <p>CAT   ESP</p>
<p>6/02/2026 al 20/02/2026</p> <p>12 horas - 3 viernes</p> <p>15:30H 19:30H</p> <p>CAT   ESP</p>		

## ELABORACION DE CROISSANTS

Ramon Batalla

📅 13/03/2026 viernes

🕒 1 sesión de 4 horas

🕒 15:30H A 19:30H

🌐 CAT | ESP



## CURSO INTENSIVO DE PANADERIA ARTESANA

📅 23/03/2026 al 28/04/2026

🕒 07:00 h a 15:00 h

## APRENDIZ DE PANADERIA - 75 HORAS (MAÑANAS)

Tony Valls

📅 2/03/2026 al 20/03/2026

🕒 75 horas

🕒 09:00h a 14:00h

🌐 CAT | ESP

INSCRIPCIONES ABIERTAS



## APREN PANADERIA - 75 HORAS (MAÑANAS)

Ramon Batalla

📅 9/03/2026 al 20/03/2026

🕒 75 horas

🕒 15:00h a 20:00h

🌐 CAT | ESP





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

25  
HORES

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

**INICIO**  
23 de febrero de 2026

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

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

### Objetivos

Michele Intriere, Maestro Pizzero de segunda generación, es un reconocido formador con escuela propia en Italia. Posee gran experiencia en la formación de chefs de pizza, algunos de ellos de gran prestigio internacional.

Tiene como propósito formar verdaderos profesionales de la pizza,

capaces de dominar la técnica, el sabor y la esencia de la auténtica tradición italiana.

A lo largo del curso, el alumno aprenderá no solo a elaborar una pizza perfecta, sino también a comprender la filosofía artesanal que hay detrás de cada masa, cada fermentación y cada ingrediente.

Al finalizar el curso, el participante será capaz de:

Conocer los fundamentos y la historia de la pizza italiana y sus diferentes estilos regionales.

Elaborar masas tradicionales y contemporáneas, aplicando correctamente los procesos de fermentación natural y controlada. Identificar y utilizar harinas, levaduras e ingredientes de alta calidad, respetando los tiempos y proporciones ideales.

Dominar las técnicas de estirado, horneado y presentación de pizzas en distintos tipos de horno.

Gestionar adecuadamente la organización, limpieza y eficiencia en una pizzería profesional.



**40  
horas**

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

## **INICIACIÓN A LA PANADERÍA RAMÓN BATALLA**

**31/01 al 21/03/2026  
8 sábados**

### Destinatarios

La evolución y enriquecimiento en los últimos años del pan, están aumentando el número de personas que se están interesando por su conocimiento. Este curso ofrece aprender a elaborar una selección de panes representativos del amplio abanico existente a la actualidad.

### Objetivos

Adquirir los conocimientos básicos de tipo técnico sobre selección de ingredientes, la preparación de masas madre, las fase de elaboración y la cocción de diferentes especialidades de pan así como sobre sus aplicaciones prácticas a la obrado.r

### Contenidos

Sesión 1. Panes Catalanes.

Procesos básicos de elaboración, ingredientes y técnicas. La demasiada madre.

El mejorante natural.

Elaboraciones: xusco catalán.

Sesión 2. Panes de llama.

Elaboraciones: barra larga (baguette) y campesino.

Sesión 3. Panes con alta hidratación.

Elaboraciones: barra gallega, monya gallega, chapata **italiana**.

**Sesión 4. Panes enriquecidos.**

**Elaboraciones: pan de motllo, pan de Viena, coca de panadero**

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

“

**Todo lo que  
ha pasado en  
nuestro sector  
durante el 2025”**

# 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 Patisserie 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.





## PRESENTACIÓ DE LA DIADA

Per la diada de Sant Jordi, un any més, el Consell de Gremis va presentar la diada de Sant Jordi en les magnífiques instal·lacions de La Pedrera amb els principals protagonistes de la jornada, com són els 3 gremis que presentaran les activitats previstes per aquesta celebració:

**Gremi de Flequers de Barcelona, Gremi de Floristes de Catalunya i Gremi de Llibreters de Catalunya.**

### Un pa de Diada

Un any més, les fleques associades al Gremi de Flequers de Barcelona celebraran la Diada de Sant Jordi oferint el Pa de Sant Jordi.

Un pa que es va crear l'any 1988, pel mestre flequer Eduard Crespo, amb el suport del Gremi de Flequers de Barcelona i que té com a característica quan el talles que en la seva secció apareixen les 4 barres de la Senyera. El pa de Sant Jordi té com ingredients el formatge i la sobrassada.

Aquest original producte ha anat arrelant entre els consumidors convertint-se en un producte clàssic d'aquesta Diada. S'estima un augment de vendes a Barcelona donat que Sant Jordi enguany cau entre setmana.

L'elaboració del Pa de Sant Jordi s'ha estès per tota Catalunya celebrant-se cada any el concurs del millor Pa de Sant Jordi de Catalunya. Enguany s'ha celebrat la VIII edició del concurs. És tradició dels flequers de Catalunya, el dia de Sant Jordi, portar al President de la Generalitat una ofrena de pa. No falta mai el pa de Sant Jordi i cada any acompanya als gremis de flequers de Catalunya el guanyador del concurs.

El Pa de Sant Jordi, enguany, a Barcelona, bressol del seu origen, el dia 23 d'abril estarà present als carrers de la Ciutat, fent de Barcelona un mosaic de llibres, flors i aquest tradicional pa.

Aquest any el Pa de Sant Jordi, estarà present com a símbol d'identitat, en l'esdeveniment som gastronomia, el qual durant l'any 2025 reconeix Catalunya com a Regió mundial de la gastronomia.

**En Jaume Bertran va recalcar l'intrussisme que hi ha en la venda de pa de Sant Jordi, i va recordar que es una marca registrada pel Gremi de Flequers de Barcelona, que té la seva fórmula d'elaboració, per això la denominació de Pa de Sant Jordi tan sols pot ser utilitzada per aquells establiment associats al gremi de Flequers de Barcelona o autoritzats per aquest.**

# DA DE SANT JORDI 2025. PA, FLORS I LLIBRES.



Gremi de Floristes  
de Catalunya

B<sup>HH</sup>  
Gremi d'Hotels  
de Barcelona



FEGICAT



Gremi  
Restauració  
Barcelona

GREMI  
LIBRETERS  
DE CATALUNYA

GREMI DEL  
MOTOR



GREMI FERRETERIA  
CATALUNYA



greincat

Gremi de reformers  
d'edificis de Catalunya

GREMI ARTESA DE XURRERS  
DE CATALUNYA



GREMI EMPRESARIAL  
D'ASCENSORS DE CATALUNYA



Sr. Jaume Bertran  
President Gremi de Flequers  
de Barcelona





Gran representació de panader@s,  
de nostre gremi, en la selecció de  
l@s 25 millors professionals del sector

**PA D'OR**  
DE CATALUNYA 2025

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





COMENÇA UN NOU ANY,  
I DIA RERE DIA,  
EL COMPROMÍS AMB  
ELS NOSTRES CLIENTS,

**EVOLUCIONA  
I MILLORA.**

# 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.



LA NOSTRA IMATGE,  
**TAMBÉ.**



**NOVAU**  
**GRUP** Des de 1974

**POLIN** 

The JAC logo consists of three vertical red bars of equal height, positioned above the letters 'JAC' in a bold, black, sans-serif font.



Presen



s tr  
s d  
ne  
nta  
at e  
cie  
s va



## Entregu del Pa de Sant Jordi al president de la Generalitat

En ocasió, un any més, el passat 23 abril els diferents gremis de forners de Catalunya, juntament amb el nostre president, Jaume Bertran, van presentar el Pa de Sant Jordi al president de la Generalitat de Catalunya, el Sr. Salvador Illa, en les aules del Palau de la Generalitat.

El Sr. Bertran i el Sr. Bertran de Badalona, com a guanyadors del concurs del Millor "Pa de Sant Jordi" de Catalunya de aquest any.

Igualment, assistieren al acte Mònica Gregori, presidenta de la Federació Catalana de Associacions de Gremis de Panaders, así com, diversos membres dels gremis catalanes.



## SANT JORDI 2025 AL CARRER



El Gremi de Flequers de Barcelona té en propietat la marca col·lectiva PA DE SANT JORDI. Aquesta marca tant sols pot ser utilitzada per les persones agremiades i autoritzades pel Gremi de Flequers de Barcelona. Per tal de promocionar la venda d'aquest producte, el Gremi de Flequers de Barcelona organitza, des de fa anys, juntament amb l'Ajuntament de Barcelona, la venda del PA DE SANT JORDI al carrer.





Ana Rodríguez - HELLOCHEFS

## **José Roldán dirige la nueva escuela International Bakery & Pastry Center en Córdoba**

La oferta educativa de panadería y pastelería de calidad se amplía con el nuevo International Bakery & Pastry Center (IBP Center), una nueva escuela en Córdoba dirigida por José Roldán que empezará a funcionar en el mes de febrero.

Su propósito es convertirse en un centro de formación de referencia en pan, bollería y pastelería. "Sabemos que hay una necesidad en el sector. Los empresarios buscan profesionales, y nosotros vamos a ofrecer una enseñanza de 360° y a subir el nivel de la panadería actual, no solamente en Andalucía, sino también en España e internacionalmente", afirma Roldán.

Uno de los grandes atractivos del IPB Center es precisamente la figura de José Roldán, campeón de España de Panadería 2015, capitán de Los Espigas y nombrado mejor panadero del mundo 2025 por la UIBC.

También es destacable su ubicación en el Campus de Formación Profesional y Empleo de Córdoba y en una ciudad conectada con el mundo, "que tiene aeropuerto, dos aeropuertos cercanos en Sevilla y Málaga, AVE desde Madrid o Barcelona... es un enclave fantástico".

A nivel de instalaciones, Roldán asegura que "es la escuela ahora mismo mejor equipada de España, con aulas para clases teóricas, dos salas (una para panadería y otra para pastelería) y un obrador con hornos de suela y de aire, fermentadoras, laminadoras, amasadoras, congelador, etc."

La propuesta de cursos está pensada tanto para gente que se está iniciando como para profesionales que quieren profundizar en nuevas tendencias y gestión de negocio. La oferta incluye desde un Grado Medio hasta sesiones monográficas y clases magistrales impartidas por referentes en diferentes disciplinas en todo el mundo.



# PASSIÓ PER LA FARINA

Cinc generacions d'una família que acumula passió i experiència a parts iguals per oferir la millor gamma de farines per cada producte.

Moretó és passió per la farina.  
Caràcter innovador combinat amb amor per la tradició.



## DESCOBREIX LES NOSTRES FARINES

◆ ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ◆  
Tel.: +34 93 570 56 08  
moreto.cat - info@moreto.cat







## Lliurament de jaquetes de Mestre/Mestressa Artesà del Gremi de Flequers de Barcelona



El passat 16 de setembre de 2025, la Casa Elizalde de Barcelona va ser l'escenari d'un acte molt especial per al sector flequer de la ciutat: el lliurament de les jaquetes de Mestre Artesà als forners i forneres reconeguts per la Generalitat de Catalunya.

Aquest reconeixement, proposat anualment pel Gremi de Flequers de Barcelona a través de la Conselleria d'Agricultura, distingeix aquells professionals que han dedicat la seva vida a l'ofici i que han esdevingut un referent per la seva experiència, creativitat i capacitat de transmetre la tradició.





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.



ELS GREMIS DE C



**EL NOSTRE AGREMIAT, EMILI FELIU, DEL FORN  
SANT JOSEP, GUANYA EL CONCURS DEL MILLOR PA  
DE BARCELONA I ENTRA AL RÀNQUING DELS 25  
MILLORS FORNERS/ES DE CATALUNYA**



**CATALUNYA S'ADRECEN A LA FORMACIÓ POLÍTICA JUNTS**

# UN ANY MÉS HEM ESTAT AL SALÓ DOCUPACIÓ



## PANS CATALANS, PATRIMONI GASTRONÒMIC I CULTURAL

En el Ateneu Barcelonès s'ha presentat el projecte Pans Catalans, una iniciativa impulsada per la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Forners, que situa al pa com a eix del patrimoni cultural, identitari i gastronòmic del país.



Concint amb l'any que Catalunya és Regió Mundial de la Gastronomia, es presenta la primera recopilació oficial de pans del farn català. Un viatge a través del pa per a reivindicar el nostre patrimoni gastronòmic i cultural. Pans Catalans és la primera recopilació oficial que reconeix i promou cinc pans elaborats artesanalment en diferents llocs de Catalunya. Cada pa és molt més que un producte alimentari: és una història de vida, d'ofici, de paisatge i de memòria. Els cinc pans seleccionats són:

- Pa de l'Alcúdia, inspirat en la confluència dels rius Cardener i Llobregat i en l'essència pagesa del Bages.
- Pa de Ronyó, un pa rústic fet en forn de llerça que evoca la tradició de la plana de Ponent.
- Pa de Sant Jordi, que manté viu l'esperit del seu pare, Eduard Crespo, creador d'aquest pa icònic.
- Pa de Tramuntana, robust i aromàtic, que representa la força del Empordà i l'ofici resistent.
- Pa Foradot, amb espècies i un forat característic que el vincula a les celebracions nadalenques.

A través d'aquests cinc pans, la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Forners, busca difondre no sols receptes i tècniques, sinó també valors com l'arrelament al territori i la dignificació del treball artesà. L'acte ha comptat amb la presència d'Oscar Ordeig Moist, conseller del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, així com mestres forners, representants de gremis, entitats gastronòmiques i mitjans de comunicació.



# 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".

Illa 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.

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

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

Interesados llamar al  
**93 353.64.86**  
Preguntar por Jesús o Antonia



## EN TRASPASO

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

Para más información  
Tel. 3026091



# 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



# 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

# EL PA QUE S'HI DONA

Per Tomàs Porta

Hemos empezado el año con una noticia sorprendente. Una unidad de las fuerzas especiales de los Estados Unidos se ha presentado a la residencia de Nicolás Maduro en Caracas, ha matado no sé cuántos soldados / policías de la República Bolivariana de Venezuela y se han llevado al presidente y su esposa detenidos.

La situación que se ha creado a raíz de estos hechos es interesante. Por un lado, los defensores de Maduro hablan de un atropello a la soberanía de Venezuela y acusan Donald Trump y su gobierno de saltarse el Derecho Internacional e incluso el derecho interno de los Estados Unidos. Por la oposición a Maduro ha aplaudido el que han hecho los americanos esperando que en Venezuela se implante una verdadera democracia.

Pero he aquí que el presidente Trump ha decidido que Venezuela no está bastante madura —el juego de palabras es cruel— para tener una democracia. Por lo tanto, ha permitido que continuara el mismo gobierno que tenía Maduro —la vicepresidenta ahora es la presidenta— y ha dejado muy claro que el que él quiere, de hecho, es que las empresas norteamericanas vuelvan a tener acceso al petróleo venezolano. Y punto.

No parece que nadie recuerde mucho todos los muertos —asesinados— por los americanos para capturar Maduro. Trump dice que ha sido una operación quirúrgica porque no ha muerto ningún americano en la detención: las decenas de guardianes venezolanos asesinados se ve que no tienen ningún tipo de importancia.

Que nadie que lea esta crítica suponga que yo me sitúo de la banda de Nicolás Maduro y los suyos. Estoy a los antípodas de Maduro. Maduro no es demócrata y yo sí. Maduro no es liberal y yo sí. Maduro no cree en los derechos humanos y yo sí. Si yo fuera venezolano es muy probable que estuviera en la prisión para defender mis ideas de libertad, igualdad y fraternidad. En los EE. UU., no me encarcelarían por eso. Lo tengo claro.

Ahora bien, las personas que hemos crecido estudiando que los americanos tienen una de las constituciones más ilustradas del planeta, conocemos su modélica separación de poderes, su libertad de prensa, su enconada lucha por los derechos civiles y por el liberalismo en general hemos quedado desconcertados. Quizás es inevitable que los Estados Unidos no hagan una política imperial, puesto que son un imperio. Pero nosotros siempre lo habíamos tenido por un imperio civilizado. Ahora parece que vaya hacia la barbarie.

Después del que ha hecho Trump en Venezuela —y todo parece indicar que de aquí a dos días en Groenlandia— quien osará criticar el que hace Putin en Ucrania o a cualquier otro lugar. Hasta ahora Washington tenía cierta legitimidad para criticar Rusia y lo está perdiendo. Por otra banda, China, hace la guerra por su cuenta. Allá el partido único es partido único de verdad y la represión contra los disidentes no tiene ningún límite (en Rusia no muchas, la verdad).

Todo ello asusta un poco: nos lleva a una política de hechos consumados y puñetazos sobre la tabla que Occidente no veía desde los años treinta del siglo pasado. Parece que la ONU no sirva para nada. Fue creada para conseguir la paz entre todas las naciones y el respeto de los derechos humanos.

Un drama.



En este contexto hablar de fútbol parece una frivolidad, y probablemente lo es. Pero nadie nos tiene que sacar los buenos ratos que durante esta temporada nos están haciendo pasar tanto el Barça como el Espanyol. Desgraciadamente, el Girona, no. Casi parece imposible que un equipo que hace un par de temporadas cortaba el bacalao a primera división, ahora no sepamos si será capaz de mantener la categoría.

Cuando escribo estas rayas el Barça acaba de ganar la Supercopa de España en el Real Madrid en un partido complicado, un arbitraje favorable a los madrileños y una carencia de deportividad penosa por parte de los perdedores. El Barça, que hizo el pasillo a los madrileños al empezar el partido y no recibió el mismo trato por vuelve. Una pena.

El Espanyol está haciendo una gran temporada. Tiene un gran entrenador, que sabe sacar el máximo provecho de sus jugadores y no está por romances ni escaqueadas.

Es un hombre franco y de ideas claras que va por trabajo. Ojalá haga llegar los pericos muy lejos.



# ARNAL

REAL ESTATE SERVICES

## **NOU ACORD COL·LABORACIÓ**

*Gremi de Flequers Arnal*

**Venem la teva  
llar sabent el que  
t'importa**

### **INTERMEDIACIÓ IMMOBILIÀRIA**

Compravendes  
Arrendaments

### **ADMINISTRACIÓ DE FINQUES**

Administració Comunitats de Propietaris  
Administració d'urbanitzacions.

### **GESTIÓ DE PATRIMONIS IMMOBILIARIS**

Formalització i Gestió de Contractes  
Gestió de les rendes  
Assessorament i gestió dels patrimonis immobiliaris  
Valoracions patrimonials  
Control i gestió de la morositat

## **BEN APROP DEL GREMI**

**934 871 665**

inmobiliaria@arnal.es

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

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



@arnal\_realestate



@arnalrealestate



@arnalrealestate



Comencem un nou any. Un nou any que coincideix amb l'obertura de les nostres noves instal·lacions, pensades per cuidar millor els nostres clients.

Però, sobretot, el comencem amb la mateixa il·lusió de sempre: una il·lusió que ens mou, ens fa créixer i dona sentit a tot el que fem.



*Creixem junts*

De dilluns a dijous de 9:00h a 18:00h. – divendres de 9:00h a 15:00h.  
Carrer del Progrés, 54 - 08850 Gavà - Barcelona.  
+34 933 11 79 08  
[info@bonllevat.es](mailto:info@bonllevat.es)