

paBCN

Que **aquest any** que comencem,
sigui un any ple d'assoliments
i de **nous projectes.**



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

editorial



**“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 desconsort, 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!



“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.”



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!



Jaume Bertran Garriga
President del Gremi de Flequers de Barcelona

“Al començament de l’any tot són bons propòsits. I en el 2026 també. Posem la mirada en el futur i marquem objectius de millora. Desafiem les previsions negatives.”

Comença l’any.

Els esdeveniments del món no ens ajuden gaire i de vegades fan que la nostra mirada es faci microscòpica. No sé si això és bo o no, però com a empresaris, hem de tenir empenta i centrar-nos en el nostre dia a dia.

L’any 2026 sembla que, segons les notícies econòmiques, ens portarà un escenari de continuïtat, amb creixement econòmic moderat, sense eufòries, però sense perspectives de crisi.

Les grans empreses es queixen, també, de la manca de professionals qualificats. La patronal CECOT remarca que aquesta dificultat afecta a tots els sectors però amb més intensitat a aquells vinculats als oficis.

En aquells sectors on la mitja d’edat actual és de 50-55 anys, en deu anys, si no es posa remei, no quedaran professionals.

És necessari planificar el nostre futur, el de la nostra empresa.

L’aposta per la formació en l’ofici com a forma de continuïtat sembla clara. I l’especialització i qualitat prioritària.

Ens ha costat esforç i inversió fer el camí amb el consumidor per millorar els establiments, formar al personal i oferir el millor del nostre ofici. I ell ho valora.

Al començament de l’any tot són bons propòsits. I en el 2026 també. Posem la mirada en el futur i marquem objectius de millora. Desafiem les previsions negatives.

Fem possible que l’ofici de forner i els nostres negocis tinguin continuïtat i continuem acompanyant al consumidor en el reconeixement als professionals del seu esforç i dels productes de qualitat.

El Gremi hi aposta. I tu?

Bon any i endavant amb força

MILLORS "TORTELLS DE REIS DE CATALUNYA", EN LES CATEGORIES CLÀSSIC I CREATIU. FORN CAN GIRABENT HA ESTAT EL GUANYADOR EN LA CATEGORIA TORTELL CLÀSSIC I PASTISSERIA NATCHA EN LA CATEGORIA TORTELL CREATIU.

18 desembre 2025.

Per sisè any consecutiu, Obra Social Ernest Verdaguer de Panàtics, organitza el concurs Millor Tortell de Reis de Catalunya 2025, en les modalitats tortell clàssic i tortell creatiu.

Amb aquesta iniciativa, Obra Social Ernest Verdaguer de Panàtics reafirma la seva aposta per la qualitat artesanal, la inclusió i la solidaritat en una de les tradicions gastronòmiques més emblemàtiques de Catalunya.



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



I, com en anys anteriors, el concurs s'ha celebrat al hall de l'Estació del Nord de Barcelona. La gran sala, decorada amb uns centres nadalencs cedits pel Gremi de Floristes de Catalunya tenia un aspecte imponent.

Com ja és tradició Sor Lucia Caram, padrina d'honor del concurs, ha estat present durant tot l'acte, mostrant interès per tots els tortells presentats. Cinc jurats, 3 per al tortell clàssic i dos per al creatiu han catat i valorat els 51 tortells presentats.

Tots els components del jurat són professionals del sector del forn i de la pastisseria. Com a novetat, enguany s'ha incorporat al jurat Ramón Gironés, ex forner afiliat a l'ONCE, amb l'objectiu d'aportar noves percepcions sensorials a l'avaluació.

El Jurat ha destacat l'alt nivell de professionalitat i sobretot l'originalitat en la categoria Creatiu.

Entre altres aspectes, el jurat ha fet els tastos dels tortells valorant els següents punts: Pes, Aspecte exterior, Decoració, Estructura i qualitat del brioix, Qualitat del massapà en el clàssic, Qualitat del farciment en el creatiu, Aroma, Sabor, i Estructura en boca.

En el Tortell creatiu també s'ha valorat la qualitat de la massa, la creativitat en la decoració i l'originalitat dels ingredients.



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



Membres del jurat : Sergi Vela, Ramón Gironés, Pare Fabregà, Jaume Urgelles, Rafa Batalla, Pep Bosch i Manoli Astorza

CATEGORIA CLÀSSIC

GUANYADOR : Eduard Girabent de Forn Can Girabent d'Aiguafreda
Els finalistes d'aquesta categoria han estat
M Chamorro de Pastisseria Brunells de Barcelona
Eric Ortuño de L'Atelier (Barcelona)

CATEGORIA CREATIU

GUANYADOR: Claudio Sannino de PASTISSERIA NATCHA de Barcelona
Els finalistes d'aquesta categoria han estat
Eric Ortuño de L'Atelier (Barcelona)
Andreu Sayó de Pastisseria Brunells de Barcelona

Agraïm a totes les empreses patrocinadores, que amb la seva ajuda fan possible aquest esdeveniment. José Llopart, hueverias De Bonet, Farinera Coromina, Esther Langa interorista, Novau Grup, Ylla fariners, Bon Llevat, Bongard, Dir informàtica, Frigual i Imcovel.

I el suport incondicional del gremi de Flequers de Barcelona, gremi de floristes de Catalunya, l'organització ONCE i l'Ajuntament de Barcelona

I com que la segona finalitat d'aquest concurs era la part solidària, tots els tortells aportats pels participants s'ha lliurat a la Fundació del Convent de Santa Clara de Manresa, i l'Hospital de Campanya de l'Església de Santa Anna.

Acabat l'acte, tots els assistents han pogut degustar els Tortells acompanyats d'una copa de cava.



Eduard Girabets, Xavier Escofet de José Llopart S.A., María Cazorla de Imcovel i Yago Diaz del Rio de Novau Grup.



TORTELLS GUANYADORS



TORTELL CLÀSSIC

El tortell guanyador fet per Eduard Girabent de Forn Girabent amb botigues Aiguafreda, Centelles, Hostalets de Balenyà i Figaró, està elaborat amb massa mare, té una fermentació llarga i conté brioix tradicional farcit exclusivament de massapà i fruita confitada clàssica.



TORTELL CREATIU

El tortell de la pastisseria Natcha, guanyador en la categoria de millor tortell creatiu

Un tortell fet amb mandarina, una fruita molt nadalenca que ha inspirat el pastisser de l'establiment, Claudio Sandino.

La mandarina es combina amb ricotta i tot plegat s'embolcalla amb una massa de croissant, segons explica la pastisseria a la xarxa.

Altres tortells creatius



JOSE LLOPART

MÉS DE 2.000 PRODUCTES PER AL FORNER I EL PASSTISSER

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



JOSE LLOPART



93 652 12 34

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

www.josellopart.com



EL TORTELL DE REIS ARTESÀ ES CONSOLIDA COM «L'ESTRELLA DE LES DATES NADALENQUES»

El Tortell de Reis artesà es consolida com «el rei de les postres i l'estrella de les dates nadalenques». En tot el territori enguany ha sigut el més consumit amb més de 30 milions d'unitats venudes. S'aprecia l'adaptació de la tendència de consum amb formats més petits, especialment peces de 500 grams, pensades per a diferents tipus de famílies.

I la reducció del sucre en les receptes tradicionals, amb varietats aptes per a intoleràncies, com a tortells sense glúten i sense lactosa. Mantenint la tendència del consumidor a triar productes, elaborats de manera artesanal, sense conservants ni additius, i consumides hores després, la qual cosa evidencia la creixent demanda de productes frescos i de major qualitat.

LA BOTIGA TRADICIONAL RESISTEIX I CREIX

S'aprecia un repunt per la demanda de productes artesans, el valor afegit i el tracte personalitzat característic de la botiga tradicional. En paral·lel, el comerç electrònic continua expandint-se, on les pastisseries artesanes reconeixen un creixement constant en la venda 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

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 amb 30.000 euros a un forn de Barcelona per publicitat sexista

El negoci projectava en una pantalla "zones erògenes" de les dones, repetien "contínuament posicions provocatives" i amb "successives incitacions a la sexualitat"

Inspecció de Treball de la Generalitat de Catalunya ha imposat una multa de 30.000 euros al forn Bakers, en el barri de Sant Antoni de Barcelona, per publicitat sexista, segons ha informat CC.OO. en un comunicat.

En la resolució, consultada pel ACN, ha justificat l'import a l'ésser una "infracció molt greu", perquè l'empresa va actuar de manera contrària "al respecte de la intimitat i la consideració deguda a la dignitat dels treballadors".

El dictamen ha detallat que el negoci projectava en una pantalla "zones erògenes" de les dones, repetien "contínuament posicions provocatives" i amb "successives incitacions a la sexualitat". Així mateix, ha subratllat que les imatges no tenien "cap mena de connexió" amb els serveis que promocionava l'anunci, "sinó que es cosifica el cos de la dona desvinculant-se del producte".

En la decisió de Inspecció de Treball s'han descartat les al·legacions presentades per l'empresa al "no tenir consistència necessària per a desvirtuar els fets constatats". En aquest sentit, va retreure que al·legués que les dones "apareixien en vestits de bany i bikinis", quan ho fan "en llenceria suggeridora". També ha apuntat que es "mostren contínuament parts del seu cos amb connotacions eròtiques".

D'altra banda, la resolució ha recollit que Bakers va justificar l'aparició de les noies "d'estètica eròtica amb personatges femenins" i "incongruentment", continua dient el següent: "La seqüència no contenia exposició a zones erògenes, llenguatge despectiu, gestos, incitacions a la sexualitat ni accions que poguessin menyscar". Així mateix, la companyia ha detallat que la publicitat "no és degradant ni discriminatori" i ha assegurat que es tracten "de fotografies discretes, en les quals les noies no mostren parts del seu cos amb connotacions eròtic-genèriques".

Inspecció de Treball també considera que s'ha atemptat contra la "dignitat" de les treballadores de l'establiment, perquè es "van veure obligatòriament exposades a qualsevol tipus de comentari o actitud reprovable de clients [...], motivats únicament per les imatges que es mostraven en el vídeo publicitari".



CALENDARI LABORAL OFICIAL 2026

Gener							Febrer							Març									
DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg	DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg	DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg			
1			1	2	3	4	5					1	9						1				
2	5	6	7	8	9	10	11	6	2	3	4	5	6	7	8	10	2	3	4	5	6	7	8
3	12	13	14	15	16	17	18	7	9	10	11	12	13	14	15	11	9	10	11	12	13	14	15
4	19	20	21	22	23	24	25	8	16	17	18	19	20	21	22	12	16	17	18	19	20	21	22
5	26	27	28	29	30	31		9	23	24	25	26	27	28		13	23	24	25	26	27	28	29
																14	30	31					

Abril							Maig							Juny									
DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg	DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg	DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg			
14		1	2	3	4	5	18			1	2	3	23	1	2	3	4	5	6	7			
15	6	7	8	9	10	11	12	19	4	5	6	7	8	9	10	24	8	9	10	11	12	13	14
16	13	14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17	25	15	16	17	18	19	20	21
17	20	21	22	23	24	25	26	21	18	19	20	21	22	23	24	26	22	23	24	25	26	27	28
18	27	28	29	30				22	25	26	27	28	29	30	31	27	29	30					

Juliol							Agost							Setembre									
DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg	DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg	DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg			
27		1	2	3	4	5	31					1	2	36		1	2	3	4	5	6		
28	6	7	8	9	10	11	12	32	3	4	5	6	7	8	9	37	7	8	9	10	11	12	13
29	13	14	15	16	17	18	19	33	10	11	12	13	14	15	16	38	14	15	16	17	18	19	20
30	20	21	22	23	24	25	26	34	17	18	19	20	21	22	23	39	21	22	23	24	25	26	27
31	27	28	29	30	31			35	24	25	26	27	28	29	30	40	28	29	30				
								36	31														

Octubre							Novembre							Desembre									
DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg	DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg	DI	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg			
40			1	2	3	4	44						1	49		1	2	3	4	5	6		
41	5	6	7	8	9	10	11	45	2	3	4	5	6	7	8	50	7	8	9	10	11	12	13
42	12	13	14	15	16	17	18	46	9	10	11	12	13	14	15	51	14	15	16	17	18	19	20
43	19	20	21	22	23	24	25	47	16	17	18	19	20	21	22	52	21	22	23	24	25	26	27
44	26	27	28	29	30	31		48	23	24	25	26	27	28	29	53	28	29	30	31			
								49	30														

DIES FESTIUS A BARCELONA CIUTAT

1 DE GENER - ANY NOU

6 DE GENER - REIS

3 D'ABRIL - DIVENDRES SANT.

6 D'ABRIL - PASQUA FLORIDA.

1 DE MAIG FESTA DEL TREBALL.

24 DE JUNY - SANT JOAN.

15 D'AGOST - L'ASSUMPCIÓ.

11 DE SETEMBRE - DIADA NACIONAL DE CATALUNYA

24 DE SETEMBRE - LA MERCÈ

1 DE NOVEMBRE - TOTS SANTS.

6 DE DESEMBRE - DIA DE LA CONSTITUCIÓ.

8 DE DESEMBRE - LA IMMACULADA.

25 DE DESEMBRE - NADAL.

26 DE DESEMBRE - SANT ESTEVE.

Assemblea General Ordinària del Gremi de Flequers de Barcelona

Comptem amb la treva assistència

En compliment del que disposa l'article XVII i XVIII dels Estatuts del GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA, us convoquem a l'Assemblea General Ordinària que es celebrarà a la SEU SOCIAL DEL GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA, c/ Pau Claris 134, pral.,

27 DE GENER DE 2026 (dimarts) a les 17'00 h.- en primera convocatòria i a les 17'30 en segona convocatòria en la que es tractarà sobre el següent,

ORDRE DEL DIA

- 1.- Lectura i aprovació, si s'escau, de l'acta anterior.
- 2.- Informe de Presidència.
- 3.- Aprovació del Pressupost d'ingressos i despeses del Gremi de Flequers de Barcelona per l'exercici econòmic 2026.
- 4.- Informe del pressupost de la societat Sotavent Assessors, S.L. i de la Fundació Privada Gremi de Flequers de Barcelona Escola Xavier Vilamala corresponent a l'exercici econòmic 2026.
- 5.- Assumptes varis.
- 6.- Torn Obert de Precs i Preguntes.

Tenen a la seva disposició per la seva consulta a la seu del Gremi de Flequers de Barcelona, els documents relacionats amb l'ordre del dia.



CAL QUE **ENS PREPAREM AMB ANTELACIÓ I PLANIFIQUEM** CORRECTAMENT LA FEINA **PER PODER ATENDRE LA PRODUCCIÓ** I LA DEMANDA DELS PRODUCTES PROPIS D'AQUESTES DIADES ASSENYALADES, COM **EL DIJOUS GRAS, EL DIMECRES DE CENDRA I CARNAVAL**, ENTRE D'ALTRES.

UNA **BONA ORGANITZACIÓ** ENS PERMETRÀ GARANTIR UN **SERVEI EFICIENT, MANTENIR LA QUALITAT DELS PRODUCTES** I RESPONDRE ADEQUADAMENT A **LES NECESSITATS DELS CLIENTS** DURANT AQUESTS DIES DE MÉS ACTIVITAT.

Productes principals

Coca de llardons

Coca de recapte

Bunyols de vent

Bunyols de Quaresma
(cap al Dimecres de Cendra)



Especialitats per les Diades 2026



Gener	06	Reis	Tortell de Reis
	17	Sant Antoni	Tortell de Sant Antoni

Febrer	12	Dijous grass	Botifarra d'ou
	14	Sant Valentí	Cors
	18	Dimecres de cendra	Coques de llardons

Març	19	Sant Josep	Crema
-------------	----	------------	-------

Abril	3	Divendres Sant	Bunyols
	6	Dilluns de Pasqua	Mones - Colomba
	23	Sant Jordi	Pa de Sant Jordi

Maig	11	Sant Ponç	Fruita confitada
	16	Sant Honorat	Festa patronal

Juny	24	Sant Joan	Coques
	29	Sant Pere	Coques

Juliol	10	Sant Cristòfol	Volants
	25	Sant Jaume	Coques

Setembre	11	Diada Catalunya	Pa de Sant Jordi
	24	La Mercè	Pa de Sant Jordi

Octubre	15	Santa Teresa	Torrades Santa Teresa
----------------	----	--------------	-----------------------

Novembre	01	Tots Sants	Panellets
-----------------	----	------------	-----------

Desembre	01	Sant Eloi	Martell
	13	Santa Llúcia	Tisores
	25	Nadal	Panettone
	26	Sant Esteve	Torrans

COCA AMB RECAPTE DE CALÇOTS

INGREDIENTS

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

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

PROCÉS

Ingredients calçots:

- 1 MANAT DE CALÇOTS (25 unitats) en surten 2 coques aprox.
- OLI D'OLIVA VERGE EXTRA DOP SIURANA.
- SAL
- SALSAS DE CALÇOTS.

Mejor Prueba de Bollería: Joan Serra
(Valencia)

Mejor Pieza Artística: Diego Marín (Vigo)

1. Quan tenim la pasta estirada, hi posem els calçots ja pelats. Els salem , hi tirem un bon raig d'OOVE i una mica de salsa de calçot.
2. La coem uns 40 minuts en el forn de sola a uns 180° C, 10 minuts abans de sortir obrim el tiratge.
3. En sortir del forn, la tornem a amanir amb més salsa de calçot.

Els complementos tradicionals de la coca amb recapte són la llonganissa i l'arengada.

A la d'escalivada la podem complementar amb unes anxoves, com si fos una espardenya.

SALSA DE CALÇOTS (ROMESCO)

- 6 TOMÀQUETS MADURS ESCALIVATS (SENSE PELL)
- 1 CAP D'ALLS ESCALIVATS + 1 CRU (OPCIONAL)
- 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



Oferim una varietat de cursos, tant presencials en les nostres instal·lacions equipades amb l'última tecnologia, com en línia, permetent l'accés des de qualsevol lloc.

Els nostres programes estan dissenyats per cobrir tots els nivells d'experiència, des d'aficionats que fan els seus primers passos, fins a professionals que busquen perfeccionar les seves tècniques i coneixements.

Cada curs és impartit per mestres forners amb àmplia experiència, assegurant una formació de qualitat que combina tradició i les últimes innovacions en el sector. Acompanya'ns per a transformar la teva passió, en una habilitat mestra, explorant noves tècniques, i adquirin nous coneixements.

INSCRIPCIONS OBERTES

INICIACIO AL XOCOLATA
Rafa Batalla

30/01/2026 al 06/02/2026

8 HORES
DISTRIBUIDES EN 2 DIVENDRES

15:30h a 19:30h

CAT | ESP

VEURE FORMACIÓ

INSCRIPCIONS OBERTES

INICIACIO AL XOCOLATA
Rafa Batalla

30/01/2026 al 06/02/2026

8 HORES
DISTRIBUIDES EN 2 DIVENDRES

15:30h a 19:30h

CAT | ESP

ELABORACIÓ PA DE PAGÈS AMB MASSA MARE
Ramon Batalla

30/01/2026 divendres

4 HORES

15:30h A 19:30h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES

APRENTENT DE FLECA - 75 HORES (TARDES)
Ramon Batalla

19/01/2026 al 11/02/2026

75 hores

15:00h a 20:00h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES

PASTES TRADICIONALS REINVENTADES 2.0

23/01/2026 divendres

4 hores

15:30H A 19:30H

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES

ELABORACIÓ DE BERLINES (DONUTS)
Rafa Batalla

31/01/2026 (dissabte)

1 Sessió de 4 hores

09:00h a 13:00h

CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES

INICIACIO A LA FLECA

31/01/2026 al 21/03/2026

40 hores (distribuides en 8 dissabtes)

ELABORACIO DE BERLINES (DONUTS)

Rafa Batalla

INSCRIPCIONS OBERTES

31/01/2026 (dissabte)

1 Sessió de 4 hores

09:00h a 13:00h

CAT | ESP



INICIACIO A LA FLECA

INSCRIPCIONS OBERTES

31/01/2026 al 21/03/2026

40 hores (distribuïdes en 8 dissabtes)



MASSES MARE (POLISH, BIGA, LEVAIN, CATALANA, ETC)

Tony Valls

INSCRIPCIONS OBERTES

10/02/2026 al 13/02/2026

20 hores en 4 sessions de 5 hores

08:30h a 13:30h

CAT | ESP



PA INTEGRAL I MULTICEREAIS

Ramon Batalla

INSCRIPCIONS OBERTES

12/02/2026 dijous

15:30h a 19:30h

4 HORES

CAT | ESP



PA ELABORAT A MA

Ramon Batalla

VEURE FORMACIÓ

6/02/2026 al 20/02/2026

12 hores - 3 divendres

15:30h a 19:30h

CAT | ESP



INICIACIO A LA PASTISSERIA

Rafa Batalla

INSCRIPCIONS OBERTES

7/02/2026 al 11/04/2026

40 hores 8 dissabtes

08:30h a 13:30h

CAT | ESP



DOLÇOS TRADICIONALS DE QUARESMA I SETMANA SANTA

Rafa Batalla


VEURE FORMACIÓ

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

8 hores

15:30h a 19:30h

CAT | ESP



INTENSIU DE BRIOXERIA ARTESANA

Tony Valls


INSCRIPCIONS OBERTES

16/02/2026 al 27/02/2026

70 HORES

08:00H A 15:00H

CAT | ESP





escola

PIZZA ITALIANA – MAESTRO PIZZERO: MICHELE INTRIERI

Michele Intrieri



INTENSIU DE PASTISSERIA NIVELL 2

Rafa Batalla

23/02/2026 al 27/02/2026

25 hores 5 sessions de dilluns a
divendres de 15:30h a 20:30h

15:30h a 20:30h

CAT | ESP

23/02/2026 80 HORES –
al 26/03/2026 20
SESSIONS
DE 4 HORES

15:30h a 19:30h CAT | ESP

PASTISSERIA DE PRIMAVERA

Rafa Batalla

27/02/2026 12 HORAS 3
al 13/03/2026 DIVENDRES

15:30h a 19:30h CAT | ESP

INSCRIPCIONS OBERTES



APRENTENT DE FLECA – 75 HORE (MATINS)

Tony Valls

2/03/2026 al 20/03/2026

75 hores

09:00h a 14:00h

CAT | ESP

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 inscriu. 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

25
HORES

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

DATES D'INICI
23 de febrer de 2026

DESTINATARIS
Curs de 25 hores pràctiques on s'aprendran les bases essencials per iniciar-se en la professió de Pizzer.

Curs dirigit a professionals del sector, pizzers, forners, amants i apassionats gourmets de la pizza, persones que s'inicien en la professió

OBJECTIUS
Michele Intrieri, Mestre Pizzer de segona generació, es un reconegut formador amb escola pròpia a Itàlia. Té gran experiència en la formació de xefs de pizza, alguns d'ells de gran prestigi internacional.

EL CURS INCLOU
Formació presencial, teòrica, pràctica i participativa
Tots els ingredients necessaris para l'elaboració individual dels productes (cada participant elabora els seus propis productes)
Utensilis, màquines i equips professionals
Bata d'un sol ús per l'obrador
Els productes elaborats per ser degustats
Atenció personalitzada per part del professor.
Assegurança d'accidents.
Dossier formatiu amb fitxes tècniques d'elaboració
Atenció post-curso
Certificat acreditatiu d'aprofitament del curs emes conjuntament per la Scuola Italiana de Pizza i la Fundació Gremi de Forners de Barcelona



40
hores

Formació bonificada 100%
informació: mminguell@gremipabcn.com

INICIACIÓ A LA FLECA RAMÓN BATALLA

31/01 al 21/03/2026
8 dissabtes

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

“
**Tot el que ha
passat en el
nostre sector
durant 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 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.





PRESENTACIÓ DE LA DIADA DE SANT JORDI 2025. PA, FLORS I LLIBRES.

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 establiments associats al gremi de Flequers de Barcelona o autoritzats per aquest.





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



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 Figueras (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 cóctel preparat per la fleca local Can Coll.



LA NOSTRA IMATGE,
TAMBÉ.



NOVAU
GRUP Des de 1974

POLIN **JAC**

Ptge. de Jordi Ferran 9 - 08028 Barcelona - 933 33 44 46 - novaugrup@novaugrup.com



Presentació del Pa de Sant Jordi al president de la Generalitat

En continuació de la tradició, un any més, el passat 23 abril els representants dels 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. Illa van ser acompanyats pel Sr. Salvador Illa, president de la Generalitat de Catalunya, i el Sr. Jaume Bertran, president del Gremi de Forners de Catalunya.

Igualment, assistieren al acto Mònica Gregori, presidenta de la Federació Catalana de Associacions de Gremios de Panaderos, así como, varios miembros de la Federación Catalana de Asociaciones de Panaderos 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.





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



ELS GREMIS DE 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.



Coincidint amb l'any que Catalunya és Regió Mundial de la Gastronomia, es presenta la primera recopilació oficial de pans del ferm 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 plaer i de memòria. Els cinc pans seleccionats són:

- Pa de l'Aixada, inspirat en la confluència dels rius Cardener i Llobregat i en l'essència païsa del Bages.
- Pa de Ronyó, un pa rústic fet en forma d'itèria 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 resistit.
- Pa Foradat, 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 Ordiny Molist, 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".

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.

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



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



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



EL PA QUE S'HI DONA

Per Tomàs Porta

Hem començat l'any amb una notícia sorprenent. Una unitat de les forces especials dels Estats Units s'ha presentat a la residència de Nicolás Maduro a Caracas, ha matat no sé quants soldats / policies de la República Bolivariana de Venezuela i s'han endut al president i la seva esposa detinguts.

La situació que s'ha creat arran d'aquests fets és interessant. Per una banda, els defensors de Maduro parlen d'un atropellament a la sobirania de Veneçuela i acusen Donald Trump i el seu govern de saltar-se el Dret Internacional i fins i tot el dret intern dels Estats Units. Per una altra, l'oposició a Maduro ha aplaudit el que han fet els americans tot esperant que a Veneçuela s'implanti una veritable democràcia.

Però vet aquí que el president Trump ha decidit que Veneçuela no està prou madura –el joc de paraules és cruel- per a tenir una democràcia. Per tant, ha permès que continués el mateix govern que tenia Maduro –la vicepresidenta ara és la presidenta- i ha deixat molt clar que el que ell vol, de fet, és que les empreses nord-americanes tornin a tenir accés al petroli veneçolà. I punt.

No sembla que ningú no recordi gaire tots els morts –assassinats- pels americans per capturar Maduro. Trump diu que ha estat una operació quirúrgica perquè no ha mort cap americà en la detenció: les desenes de guardians veneçolans assassinats es veu que no tenen cap mena d'importància.

Que ningú que llegeixi aquesta crítica suposi que jo em situo de la banda de Nicolás Maduro i els seus. Estic als antípodes de Maduro. Maduro no és demòcrata i jo sí. Maduro no és liberal i jo sí. Maduro no creu en els drets humans i jo sí. Si jo fos veneçolà és molt probable que estigués a la presó per defensar les meves idees de llibertat, igualtat i fraternitat. Als EUA, no m'empresonarien per això. Ho tinc clar.

Ara bé, les persones que hem crescut estudiant que els americans tenen una de les constitucions més il·lustrades del planeta, coneixem la seva modèlica separació de poders, la seva llibertat de premsa, la seva aferrissada lluita pels drets civils i pel liberalisme en general hem quedat desconcertats. Potser és inevitable que els Estats Units no facin una política imperial, car són un imperi. Però nosaltres sempre l'havíem tingut per un imperi civilitzat. Ara sembla que vagi cap a la barbàrie.

Després del que ha fet Trump a Veneçuela –i tot sembla indicar que d'aquí a dos dies a Groenlàndia- qui gosarà criticar el que fa Putin a Ucraïna o a qualsevol altre lloc. Fins ara Washington tenia una certa legitimitat per criticar Rússia i l'està perdent. Per una altra banda, la Xina, fa la guerra pel seu compte. Allà el partit únic és partit únic de debò i la repressió contra els dissidents no té cap límit (a Rússia no gaires, la veritat).

Tot plegat espanta una mica: ens duu a una política de fets consumats i cops de puny sobre la taula que Occident no veia des dels anys trenta del segle passat. Sembla que l'ONU no serveixi per a res. Fou creada per aconseguir la pau entre totes les nacions i el respecte dels drets humans.

Un drama.



En aquest context parlar de futbol sembla una frivolidat, i probablement ho és. Però ningú no ens ha de treure les bones estones que durant aquesta temporada ens estan fent passar tant el Barça com l'Espanyol. Malauradament, el Girona, no. Gairebé sembla impossible que un equip que fa un parell de temporades tallava el bacallà a primera divisió, ara no sapiguem si serà capaç de mantenir la categoria.

Quan escric aquestes ratlles el Barça acaba de guanyar la Supercopa d'Espanya al Real Madrid en un partit complicat, un arbitratge favorable als madrilenys i una manca d'esportivitat penosa per part dels perdedors. El Barça, que va fer el passadís als madrilenys en començar el partit i no va rebre el mateix tracte per torna. Una pena.

L'Espanyol està fent una gran temporada. Té un gran entrenador, que sap traure el màxim profit dels seus jugadors i no està per romanços ni fugides d'estudi.

És un home franc i d'idees clares que va per feina. Tant de bo faci arribar els pericos molt lluny.

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 3º, 3ª
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