

TAULA DEL PA: LA FEDERACIÓ FLEQUERA VEU AMB SATISFACCIÓ
LA POSADA EN MARXA D'AQUESTA HISTÒRICA REIVINDICACIÓ



NEWSGREMI: PASSIÓ I INNOVACIÓ ENRIQUEIXEN L'OFICI
ARTESÀ A LA FLECA SANTACREU

newspa

Set./
Oct.
'13

n.184

REVISTA DEL GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Nous blats, 
noves farines, 
nous pans 

Diverses línies de treball desenvolupen diferents projectes per obtenir nous blats i farines, amb l'objectiu de recuperar sabors tradicionals i potenciar les propietats sensorials i nutricionals del pa.



Pan~Fri

EXCLUSIVAS FRIGORÍFICAS

50 anys al servei del fred industrial



1. El client es posa a les nostres mans



2. Li entreguem instal·lacions a la seva mida

**Som experts
en solucions
integrals
d'instal·lacions**

*Servei tècnic
garantit amb
professionals
en refrigeració*

Cambres i armaris de fermentació controlada, vitrines frigorífiques, cambres de congelació ràpida, cambres de conservació, dipòsits d'aigua freda i una gran gama de productes...



Fabricació de vitrines especials a mida



Foto Qugrup

6 **Nous blats, noves farines, nous pans**

Investigadors científics, tècnics agrònoms, pagesos, farineres i flequers col·laboren en una recerca conjunta, tractant de millorar les propietats nutritives i sensorials del pa i recuperar sabors tradicionals. Fruit d'aquesta tasca i del creixent interès del consumidor, han proliferat noves varietats de blat amb les quals produir diferents classes de farines que, unides al toc personal de cada obrador, determinen el gust i la personalitat pròpia de l'assortiment de nous pans.

20 **RECEPTA DE PA.** Pa de la tardor.

22 **RECEPTA PASTISSERA.** Mousse de fruites vermelles i brownie.

05 EDITORIAL

Andreu Llargués, nou president de CEOPAN

Andreu Llargués, president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, ha sigut elegit president de la confederació espanyola de Fleca, CEOPAN, de la qual ja era president en funcions rere la renúncia de l'anterior president, Lorenzo Alonso, el passat mes de juliol.

News
GREMI



24 **La Taula del pa, per fi en marxa**

26 **La fleca Santacreu, dels germans Bordas**

News
EMPRESA



36 **El transport d'aliments a temperatura regulada**

38 **Compatibilitat de la pensió de jubilació i el treball**

Calidad y Tecnología Sueca a su Alcance
Sveba-Dahlen, Gama Completa para
Panaderías

DE CONFIANZA

FÁCIL DE USAR

PRODUCTIVIDAD

DURABILIDAD

ACERO INOXIDABLE

ECONÓMICO



**¡TENEMOS HORNOS Y CAMARAS
FERMENTADORAS PARA TODAS LAS PANADERÍAS!**

Hornos Sveba-Dahlen construidos para cumplir sus expectativas en alta productividad y bajo coste de operación y mantenimiento. Hornos flexibles que pueden fácilmente adaptarse a cualquier tipo de pan, mostrando buenos resultados de cocción y productos de primera calidad.

**SVEBA
DAHLIN**

www.sveba-dahlen.com

Parque Empresarial Villapark, Avda Quitapesares, 33 nave 4 28670 Villaviciosa de Odón (Madrid)

Tel: 91 665 78 39 - 91 665 94 16 Fax: 91 665 86 62. En Cataluña: José Jiménez 609 334 877 (agente)

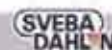
José Javier Fernández 934 692 345 (técnico)

info@sveba-dahlen.es

En nuestra experiencia y facilidad de uso, encontrará la base para crear una panadería rentable. Instalamos el equipamiento, se lo ponemos en marcha y comenzar a usarlos es rápido. Experiencia, fácil de usar durabilidad, acero inoxidable y económico. ¿Que mas necesitas?



Sveba Dahlen Group



Scandinavian know-how – worldwide



Andreu Llargués
President del Gremi de Flequers
de la Província de Barcelona

L'hora del compromís

Benvolguts companys i amics,

Com tots sabeu, l'organització nacional del nostre sector és CEOPAN (Confederación Española de Asociaciones de Panadería). A ella pertanyen tots els Gremis de Flequeria d'Espanya i és la nostra interlocutora en tot el que s'ha de tractar amb el Govern espanyol i amb la Unió Europea. És, per tant, imprescindible la seva supervivència per poder continuar dialogant amb l'Administració central, i sobretot amb Brussel·les, en tot allò que pugui significar una millora en tots aquells aspectes que, com a sector, ens afecten, per tal d'aconseguir que les nostres empreses siguin cada dia més competitives.

En l'última Assemblea General de CEOPAN, celebrada el passat 11 de juliol, una sèrie de circumstàncies, totes elles potser evitables i reconduïbles en el seu moment, van fer que el seu president, Sr. Lorenzo Alonso, presentés la seva dimissió irrevocable, amb efectes de l'1 de setembre d'enguany.

Com a vicepresident primer de CEOPAN i perquè així ho disposen els seus estatuts, vaig haver d'assumir les funcions de president, amb el mandat de convocar unes noves eleccions i tirar endavant un procés electoral per elegir un nou responsable i un nou comitè executiu que estiguin en la primera línia de foc en defensa dels interessos de la nostra fleca.

Per responsabilitat política, pels anys que fa que formo part del comitè executiu de CEOPAN, perquè crec que el nostre sector té futur i perquè molts companys de tota la resta d'Espanya creuen que ho puc fer bé, després de donar-hi moltes voltes i després de molts dubtes sobre la meua capacitat de liderar aquest repte, vaig decidir presentar-me com a candidat a president.

Ara que la decisió ja ha estat presa, i he estat nomenat nou president de la confederació, compto que tots els amics i companys que fins ara han dedicat els seus esforços a tirar endavant aquesta organització -fonamental per als flequers- em continuaran acompanyant. La situació és molt complicada per a tots nosaltres, però no ens hem d'espantar, no hem de tirar la tovallola, ara més que mai cal exigir que ens escoltin, que ens entenguin i que ens facin costat.

Com diu el meu gran amic Joan Piquer, hem d'apostar de valent per un model organitzatiu fort, que estigui constantment al servei dels flequers i intentar recuperar l'esperit associatiu en tots aquells indrets on s'ha perdut, on no hi ha estat mai o bé on està agonitzant.

Tinc la il·lusió que CEOPAN es converteixi en una organització potent, capaç d'enfrontar-se als grans reptes que hem d'assolir en moments tan difícils com els actuals.

Que ens tinguin per una institució seriosa, curosa i respectada, tant pels nostres proveïdors com pels nostres polítics.

Que es torni a venerar el PA com abans.

Que es respecti el nostre ofici.

Que cada vegada siguem més professionals.

Sé que poden semblar tan sols il·lusions, però amb aquesta il·lusió, amb molt de treball i amb el vostre suport, el dels meus companys i col·laboradors he de dir-vos: **SÍ QUE ES POT, SÍ SE PUEDE, YES WE CAN!**

**“PER RESPONSABILITAT,
PERQUÈ CREC QUE EL
NOSTRE SECTOR TÉ
FUTUR I DESPRÉS DE
DONAR-HI MOLTES
VOLTES, VAIG DECIDIR
PRESENTAR-ME
COM A CANDIDAT A
PRESIDENT DE CEOPAN”**

És una publicació del
GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA
President: Andreu Llargués. Secretària general: M. Carme Pifarré.
Adreça: Pau Claris, 134, 3r i 4rt. 08009 BARCELONA.
Tel.: 934 871 818
Fax: 934 872 829 A/e: secretaria@gremipa.com
www.gremipa.com

Serveis redaccionals i editorials:
GRUPO ADI. Diagonal, 662-664. 08034 BARCELONA.
Tel. 932 541 940 Fax 932 541 943 A/e: newspa@grupoadi.com
Editor: Pasqual Llongueras i Arola
Director tècnic: Manuel Cortés **Director editorial:** Enric Freire
Cap de redacció: Marian Mateo
Redacció: P. Nin, M. Catalán, M. Torras, V. Fernández, B. Garau, D. F. Blanco
Fotografia: Hugo Fernández

Maquetació: G. Pangua i D. Catalán Correcció: Anna Cerdà
NEWSPA és una marca registrada. S'autoritza la reproducció de les seves informacions i articles sempre que se'n citin la procedència i l'autoria, i que se'n faci una comunicació prèvia per escrit a la direcció de la publicació.

Administració: Pau Claris, 134, 3r i 4rt. 08009 BARCELONA.
Telèfon: 934 871 818 Fax: 934 872 829
Cap: M. Carme Adell **Coordinació:** Elisenda López-Grado
Publicitat: Sandra Gordóvil i Rosa Mora · Diagonal, 662-664, 08034 BARCELONA.
Telèfon: 932 541 940 Fax: 932 541 943
Impressió: GRÁFICAS BARATEY

CONSELL EDITORIAL President: Andreu Llargués
Vocals: Maria Carme Pifarré, Pasqual Llongueras, Manuel Cortés, Enric Freire, Carme Guillén, Jordi Morera

ISSN: 1134-8801 Dipòsit legal: L-169-1995
NEWSPA és una publicació plural, que difon informacions d'utilitat i d'interès relacionades amb el sector flequer i els seus professionals. La societat editora respecta les opinions expressades a través dels articles dels seus col·laboradors, però no necessàriament les comparteix, i només fa seus els continguts difosos a través de l'editorial.



**GREMI DE FLEQUERS
DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA**

Tiratge d'aquest número: 3.000 exemplars
**EXEMPLAR GRATUÏT PER ALS FLEQUERS ASSOCIATS A
UN GREMI CATALÀ**

A la recerca científica dels sabors d'abans



(Foto Ougrup)

Recuperar sabors tradicionals i molt nostres i potenciar les propietats nutritives del pa són els reptes que encara avui el sector, afrontats en una recerca conjunta d'investigadors científics, tècnics agrònoms, pagesos, farineres i flequers

Fruit d'aquesta tasca, i del creixent interès per part del consumidor per les especialitats forneres saludables, artesanes i de qualitat, han proliferat en els darrers anys noves varietats de blat amb les quals produir diferents classes de farines que, unides al toc personal de cada obrador, determinen el gust i la personalitat pròpia del gran assortiment de nous pans que trobem avui al mercat. En aquest sentit, s'està treballant en diverses línies que

van des de la recuperació de varietats centenàries i autòctones de blat, fins a l'optimització del tractament de les millors espècies modernes, l'obtenció de noves farines a partir d'una selecció de blats o, fins i tot, el desenvolupament de nous cereals fruit de l'encreuament de diferents espècies.

La implicació de tots els agents de la cadena productiva i el treball en equip ha estat determinant per a l'èxit de les múltiples iniciatives que s'han dut a

terme en l'àmbit del cereal d'hivern, i és la iniciada pel Gremi de Flequers de les Comarques Gironines la que està quallant amb força entre els flequers gironins i, a poc a poc, entre els forners d'arreu de Catalunya.

Producció integrada

Aquest projecte arrenca de la instal·lació experimental de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària (IRTA) al Mas Badia de La Tallada d'Em-

Robert Figueres,
president del gremi de Flequers Artesans de les Comarques Gironines

"ENS HEM DE DIFERENCIAR AMB UN PRODUCTE ARTESÀ I DE QUALITAT"

Com sorgeix el projecte És Farina de Girona?

Bàsicament com a resposta del gremi a la proliferació de la venda de pa en gran producció i per tal de diferenciar-nos amb l'oferta d'un producte artesà i de qualitat. Vam començar amb el Pa de la tramuntana, un xusco de 400 g que ja surt etiquetat del forn i, arran de la bona acollida, vam tirar endavant amb És Farina de Girona. Podríem dir que avui el primer és un subproducte de qualitat o excel·lència dins el segon.

Quins valors aporta al producte la certificació de producció integrada?

En línies generals destaquem tres grans valors: d'una banda la proximitat, ja que estem parlant d'un producte Kilòmetre 0, conreat en una terra d'alta qualitat que, en el cas concret del Pa de la tramuntana, són les terres del Parc Natural dels aiguamolls de l'Empordà, proper al mar i amb un microclima que propicia unes condicions molt favorables. I, per altra banda, el respecte al medi ambient i a la salut de les persones, amb la minimització de la utilització de productes químics nocius.

Com pot reconèixer el producte el consumidor?

Mitjançant la bossa creada en exclusiva per a aquells pans elaborats amb És Farina de Girona. Ens interessa que el consumidor percebi la importància d'aquests valors i per això els reflectim en el seu disseny, amb tots els anagrames dels que hi estem implicats i fins i tot un mapa on situem els diferents llocs de conreu del blat.

Després de l'èxit de la primera temporada de És Farina de Girona, com es preveu la segona?

En aquesta segona temporada hem incrementat lleugerament la producció. Vam recollir uns 1.400.000 quilos de blat pels volts de Sant Joan, que ara és a les farineres en procés de mòlta. El tret de sortida de la nova campanya és el proper 8 d'octubre, quan començarem a comercialitzar uns 930.000 quilos de farina.

Està previst que el projecte s'estengui a altres zones de Catalunya?

Tenim companys, bàsicament de Barcelona ciutat i de la província, que estan



utilitzant aquestes farines, amb resultats molt satisfactoris i bona acollida per la seva clientela, ja que a hores d'ara el producte gironí està molt ben valorat a la zona metropolitana de Barcelona. Nosaltres creiem que a llarga hauriem de treballar per aconseguir la certificació de És Farina de Catalunya, en un projecte que podria anar lligat a la certificació del Pa de Pagès català com a producte d'IGP.

pordà, amb l'impuls del Gremi de Flequers Artesans de les Comarques Gironines, al qual s'hi han sumat la cooperativa de Castelló d'Empúries, productors de blat gironins i les farineres Farinera Coromina de Banyoles i Farines Sunyer de La Bisbal. La recerca es concreta en dues aproximacions: el Pa de la Tramuntana i És Farina de Girona, procedents de blats conreats sota el règim de producció integrada, mitjançant mètodes respectuosos amb la salut humana i el medi ambient.

La iniciativa va començar fa cinc anys amb el Pa de la tramuntana, elaborat amb una farina de producció molt reduïda –uns 200.000 kg a l'any– provinent d'una antiga varietat de blat, la Florence Aurora, que es conrea exclusivament al parc natural dels Aiguamolls de l'Empordà en unes 60 hectàrees de terreny, per únicament sis productors. Segons Josep Monfort, cap del Departament de Tecnologia dels Aliments de l'IRTA, "es tracta d'una farina

de qualitat extrema que compleix amb tots els requeriments exigits per la normativa de certificació". El resultat és un pa cuit a la pedra, especialment gustós i aromàtic, de crosta bruna i molla molt ben ullaada, que només es comercialitza etiquetat amb l'anagrama del Pa de la tramuntana.

Arran de la bona acollida que va tenir el projecte, l'any 2012 es va desenvolupar, en un concepte totalment diferent, És Farina de Girona, que és a punt de comercialitzar ja la seva segona collita. "Aquí el que hem fet ha estat prioritzar, no l'antiguitat sinó la proximitat", explica Josep Monfort, "i escollir i conrear, també en règim de producció integrada, les millors varietats autòctones modernes: galera, valbona, etc.". En aquest cas la producció és molt més alta: uns 1.200.000 kg anuals, en 300 hectàrees de conreu i amb la participació d'una trentena de productors.

El Pa de la Tramuntana és un pa cuit a la pedra, especialment gustós i aromàtic, de crosta bruna i molla molt ben ullaada

El pa de És Farina de Girona ve identificat amb una bossa pròpia feta de paper reciclat. A més dels valors que comporta la producció integrada i dels aspectes gustatius, de textura i conservació, el pa amb aquesta certificació té més propietats nutritives, ja que les varietats de blat utilitzades per a la seva producció tenen una concentració més alta de proteïna.



(Foto Ougrup)



TRADICIÓ I INVESTIGACIÓ. A la esquerra, el pa de És Farina de Girona, amb la seva bossa característica i identificativa. A dalt i a la dreta, procés de elaboració i mostres de pans preparats amb la nova farina de Moretó, denominada Mie'nutie, que té "una gran absorció, gairebé no necessita additius i té una alta estabilitat", segons l'expert Manel Cortés.



El Pa de la Tramuntana i És Farina de Girona són les dues úniques varietats catalanes que disposen del segell de producció integrada, una certificació que garanteix qualitat, seguretat i respecte al medi ambient. "Des de l'IRTA fem l'acompanyament agronòmic del procés productiu i assessorem sobre tècniques, estacionalitat, adobs, herbicides... En definitiva, posem el nostre coneixement científic per aconseguir un blat de la millor qualitat. A més, continuem treballant en la recerca, per millorar el producte amb la utilització d'altres tipus de blat que s'adaptin al terreny".

Precisament, per tal d'afavorir la recerca de varietats locals antigues de blats, Víctor Garcia, un estudiós i especialista en aquest cereal, ha creat a la comarca de la Garrotxa l'associació Triticatum, que té com a objectiu promoure la sensibilitat respecte al patrimoni filogenètic de les varietats locals, bàsicament les del gènere triticatum i fomentar la conservació dels recursos i ecosistemes tradicionals en cultiu eco-

lògic. Amb la participació de pagesos, forners, tècnics i acadèmics, l'entitat ha localitzat, estudiat, classificat i registrat uns 400 blats, alguns dels quals ja extingits. Aquesta informació és a disposició dels pagesos i tècnics pel tal que els pugui facilitar el seu ús en cultiu i la posterior elaboració d'uns productes sans i de qualitat.

Noves farines

Una segona línia de recerca és la que es dirigeix a l'obtenció de nous tipus de farina mitjançant la combinació de diferents espècies de blat existents. En aquest àmbit destaca, com una de les més recents, la iniciativa de la farinera Moretó de Mollet del Vallès, duta a terme en col·laboració amb una cooperativa de les regions de Midi-Pyrénées i Languedoc-Roussillon al sud de França. El projecte ha aconseguit la transformació del gra de blat dur -més resistent i amb millor rendiment productiu, però fins ara inadequat per a l'elaboració de pa- en una farina

similar a la produïda amb el gra de blat tou i, per tant, apta per a la panificació. Batejada amb el nom comercial de *Mie'nutie*, aquesta farina 100 % de blat dur s'obté a partir de cinc varietats, seleccionades entre més de 200 tipus, que han donat resultats satisfactoris després de ser tractades amb diferents mètodes de mòlta i separació, un procés que es manté en secret fins a l'obtenció de la seva certificació. "Aquesta farina tolera alts nivells de salinitat i augmenta en un 25 % el rendiment productiu", assegura Joan Moretó, president de la farinera. "A més, el seu elevat potencial per a la hidratació fa que s'aconsegueixi més massa compensant, així, el preu del blat dur, sempre més car".

La *Mie'nutie* té una granulometria de menys de 200 µ i un color groguenc brillant que li confereix una característica pròpia i molt diferenciada de les farines de blat tou. "El principal avantatge d'aquesta farina és que té una gran absorció, gairebé no necessita additius i té una alta estabilitat", assegura Manel Cortés, tècnic de la farinera. "A més, es conserva millor, no s'asseca tant de pressa i, un cop feta la massa, la pots deixar 3 o 4 dies a una temperatura d'entre 2 i 4 graus sense que es degradi o pateixi un excés d'acidesa, com passa amb les de blat tou. Passat aquest temps de repòs en bloc, es pot tornar a formar i coure

Una altra línia de recerca és la que es dirigeix a l'obtenció de nous tipus de farina mitjançant la combinació de diferents espècies de blat ja existents

FARINERA COROMINA

Creators de Farines

FARINES A LA CARTA
PER A PA D'AUTOR



www.farineracoromina.com

sense problemes. Això permet als forners amassar només dos cops per setmana". L'aspecte final és el d'un pa rústic, de crosta cruixent, tonalitat groguenca i molla lleugera i amb alvèols grans, que aguanta molt més temps gràcies a les propietats del blat dur. "Ha tingut molt bona acceptació, tant entre els flequers com entre els seus clients", destaca Joan Moretó. "Pel que fa als primers, no ens limitem només a vendre la farina, sinó també la formació en el procés de tractament i enfornat. Fem demostracions i expliquem pas a pas com treballar-la, ja que no és fàcil. És un procés que aconsellem fer bàsicament a mà, d'una banda perquè volem fomentar el treball artesà del pa i, de l'altra, perquè el resultat és molt millor".

El cereal 'fet a mida'

Un dels darrers avenços en el camp de l'agronomia ha estat l'obtenció de no-

Un dels darrers avenços en el camp de l'agronomia ha estat l'obtenció de noves espècies mitjançant l'aplicació de la genètica

ves espècies mitjançant l'aplicació de la genètica tradicional. Pel que fa al blat, ja és una realitat per a les fleques el pa de Tritordeum, un nou cereal resultat d'una combinació de blat dur i ordi silvestre, desenvolupada pel professor del IAS-CSIC de Còrdova Antonio Martín i explotada per l'empresa Agrasys, del

Parc Científic de Barcelona, mitjançant l'encreuament i selecció al camp i sense modificació genètica.

De color daurat i textura suau i elàstica, a més de ser gustós i aromàtic, el pa de Tritordeum conté alts nivells de proteïna, minerals naturals, fructans i fibra, que contribueixen a la bona salut de la flora bacteriana intestinal. A més, té 10 vegades més nivells de luteïna, un antioxidant implicat en la salut ocular, que també incideix en la protecció de la pell contra els rajos UVA.

Així mateix, el Tritordeum conté una menor quantitat de gluten reactiu que el blat comú i el d'espelta. "La farina de Tritordeum té un nivell de gluten molt baix, la podem situar al mateix nivell que la de blat de cor o kamut", assegura el mestre forner Josep Antoni Ribas, artífex de l'obrador artesà Cruixent de Barcelona, que ha participat en la difu-



Projecte realitzat!

Som fidels al projecte aprovat pel client. Comprova-ho en el número anterior.

CRUZ

Disseny i desenvolupament de negocis

TELÈFON D'ATENCIÓ AL CLIENT (+34) 93 465 00 65

Pol. Ind. Pomar de Dalt 08916 Badalona Barcelona
F. 93 465 04 41 cruzsl@cruzsl.net



cruzsl.net

sió del cereal. "És ideal per a aquells que són una mica intolerants al gluten –que no celiacs–, encara millor que el kamut, pel seu alt contingut en fibra i luteïna".

Poc indicada per a la producció industrial a causa d'un procés de tractament a l'obrador lent i acurat, la farina de Tritordeum és especialment adequada per a l'elaboració de pa artesanal, galetes o magdalenes, en quantitats reduïdes. "Cal treballar-la de manera molt especial, amb procés d'autòlisi de 20 minuts i diversos reposos per a fermentació", explica Josep Antoni Ribas. "Normalment aconsellem fer peces de 600 g de massa i formar-les en banetons o motllos, ja que té un gluten molt delicat. Un cop al forn, cal aplicar el procés anomenat de cocció en caiguda: enforar primer a 235° per donar un cop fort de calor i aconseguir que pugui, i després abaixar a 200°".

Segons els seus impulsors, el pa de Tritordeum és especialment sa i natural, ja que porta poc llevat, i és molt exquisit, de bona sola, aspecte rústic, aromàtic, molla de color groguenc, molt consistent i amb un alt grau de conservació. "És un pa molt diferent de l'elaborat amb el blat comú", comenta el mestre flequer barceloní, "encara el produïm en petites quantitats però agrada molt i cada cop en tenim més demanda".

A l'obrador artesà Cruixent han desenvolupat diferents pans i productes de pastisseria a partir d'aquest nou cereal. "El comercialitzem en forma de xusco i de pa de motllo. Aquest darrer té molta acceptació, ja que es conserva molt bé i surt més econòmic que el pa de kamut. També en fem varietats diferents: amb llavors, nous, olives. I, a més, elaborem magdalenes i bastonets... Torrat és espectacular!" **NEWSPA**



PA DE TRITORDEUM. El Tritordeum és un nou cereal resultat d'una combinació de blat dur i ordi silvestre, desenvolupada pel professor del IAS-CSIC de Còrdova. La seva farina és especialment adequada per l'elaboració de pa artesanal, galetes o magdalenes (Foto Josep Antoni Ribas).



www.farinera-albareda.com
albareda@farinera-albareda.com

Passeig del riu, 66
Manresa 08241
Tel. 93 872 79 42
Fax. 93 872 79 32

100% NATURAL



FARINERA ALBAREDA

Farines panificables
per a qualsevol procés

Gran selecció de
diferents blats ecològics,
per a tot tipus de panificació



FARINES
ECOLÒGIQUES



Els coneixements com a base (5): la naturalesa



L'adquisició de coneixement dins de les diferents disciplines científiques permet respondre a les qüestions o preguntes que es plantegen quotidianament en el treball del forner.

Així, per exemple, la biologia utilitza la química i la física, mentre que les matemàtiques són un sistema científic comú en el "llenguatge" de moltes branques de la ciència moderna. La química és la ciència que estudia les substàncies, les propietats, les reaccions compartides i les combinacions. Es divideix, a més, en diverses especialitats experimentals i teòriques, com la física i la biologia, amb la qual pot compartir espais comuns o propers durant les investigacions.

La naturalesa química dels processos

La química respon a les qüestions següents, per exemple;

- Quins són els components de l'aigua?
- Per què les pomes s'enfosqueixen en

DISCIPLINES CIENTÍFIQUES

QUÍMICA	FÍSICA	BIOLOGIA
Aquesta ciència estudia la composició i la reacció de les matèries.	Aquesta ciència estudia les propietats generals de les matèries	Aquesta ciència estudia els éssers vius

tallar-les?

- Per què crema el paper?
- Per què fa escuma el sabó?

Com he comentat, la física estudia el comportament de les matèries.

Descripció d'alguns fenòmens de la nostra professió.

Vegem alguns fenòmens químics de la nostra professió;

- L'efecte del bicarbonat amònic ("Impulsor")

- Dissolució i fusió dels sucres
- Coloració del crostó durant la cocció

Vegem alguns fenòmens físics de la nostra professió;

- Procés de cocció (la calor transmesa pel forn produeix modificacions de les substàncies nutritives i provoca la formació del crostó i de la molla del pa, la qual cosa són dos fenòmens físics).
- La congelació de les pastes i masses.
- El Batut dels ous i crema (nata), bes-cuit, etc.

ELABORACIÓ ARTESANAL

1

DIVISIÓ (Inclòs massa fermentada)



2

REPOS I FORMACIÓ



3

COCCIÓ amb sola



**RESULTAT:
PANS ARTESANS de QUALITAT**

Vegem alguns fenòmens biològics de la nostra professió;

- Digestió de les substàncies nutritives
- Proliferació dels bacteris
- Formació de floridures
- Fermentació per llevat i levain (natural)
- Característiques pròpies, com l'aroma i la formació del crostó.
- L'oxidació o degradació dels aliments

Els aliments poden sotmetre's a diverses reaccions de degradació durant tots els passos involucrats en la seva producció, des de l'obrador fins al consumidor. Aquestes degradacions, que poden ser físiques, químiques, enzimàtiques o de naturalesa microbiològica, depenen de diversos factors.

Les principals reaccions químiques de deteriorament dels aliments són: enfosquiment enzimàtic, enfosquiment no enzimàtic, l'oxidació de lípids i la hidròlisi enzimàtica dels components, tals com els greixos i els hidrats de carboni.

Les reaccions de degradació dels aliments són generalment indesitjables, ja que conclouen en l'alteració dels aliments mitjançant el canvi de les seves característiques organolèptiques i nutricionals. En altres casos, però, algunes d'aquestes reaccions són buscades per donar al menjar el color i sabor desitjats. Aquest és el cas, per exemple, de la reacció de Maillard i caramel·lització.

Vegem la primera, la caramel·lització

La caramel·lització representa un clar exemple d'una reacció d'enfosquiment NO enzimàtic, però que és similar a la reacció de Maillard. Els sucres, quan són escalfats, es fusionen i adquireixen característiques diferents en dividir-se en glucosa i fructosa que, en transformar-se amb altres enllaços, donen un caramel amb característiques típiques. Vegem ara una taula de temperatures de caramel·lització:

TIPUS DE SUCRES	TEMPERATURA
Fructosa	110°C
Galactosa	160°C
Glucosa	160°C
Maltosa	180°C
Sacarosa	160°C

La reacció de Maillard

És també coneguda com a enfosquiment NO enzimàtic, encara que inclou altres reaccions com l'enfosquiment caramel·lització.

El descobriment de la reacció de Maillard va ser realitzat el 1912 per Louis-Camille Maillard. Mentre treballava en la síntesi de la proteïna per escalfament, es van produir accidentalment substàncies aromàtiques i acolorides que va identificar com a melanoïnes, polímers marrons responsables del color i el sabor de molts aliments (el crostó de pa, el cafè i la xocolata torrada, la cervesa, etc.).

La reacció de Maillard és el conjunt de les interaccions resul-



tants de la reacció inicial entre un sucre reductor i un grup amina (aminoàcid, pèptid, proteïna). Es duu a terme durant l'emmagatzematge dels aliments o amb major freqüència en el nostre sector quan s'exposa a tractaments tèrmics (cocció). Aquesta reacció té una enorme importància en la química dels aliments. És la principal responsable de la producció d'olors, sabors i pigments característics dels aliments fornejats. L'aparició d'un color marró daurat i l'aroma que es produeix durant aquest procés són associats amb els aliments rostits, a la planxa o al forn; és una característica d'aquesta reacció. El resultat és el fet que els aliments amb poc gust o aroma apetitosa en cru es puguin transformar en productes més desitjables després de sotmetre's a tractament tèrmic.

La reacció de Maillard també pot donar lloc a la reducció del valor nutricional dels aliments. La temperatura ideal per a la reacció de Maillard i caramel·lització està situada entre els 95°C i els 150°C. Aquesta reacció està influenciada per altres factors, com el valor pH o la quantitat d'aigua en l'aliment fornejat. Un pH baix té com a resultat una activitat pausada de la reacció de Maillard. En canvi, una presència elevada d'aigua en el producte facilita l'activitat. Un clar exemple d'això que comentem és el pa candial o pa de màquina: la seva poca presència (disponibilitat d'aigua 45 %) alenteix la caramel·lització; en canvi, al pa de flama, amb un 60 % d'aigua, la coloració és més accentuada.

Quant al factor pH, quan la massa de pa és excessivament àcida (per sota de 6 en l'escala pH), es va acusant la disminució de la reacció de Maillard. És per això que, sobretot a l'estiu, solem tenir problemes amb el color per l'excés d'acidesa en el pa. Durant la fermentació dels productes panaris, es formen els àcids amines i sucres. Les substàncies que no reaccionen amb el llevat permeten produir les aromes típiques del pa, per exemple, en el crostó. Intervenen concretament en la intensitat de la seva coloració, que és produïda per la reacció de Maillard.

El llevat de fleca

Els llevats són fongs ascomicets. L'espècie més utilitzada en la indústria actual de fleca és la *Saccharomyces cerevisiae*,

tant en pastilla de 500 g com la liofilitzada granulada. En presència d'oxigen, *Saccharomyces cerevisiae* produeix la seva energia a través de la respiració (sucre + oxigen \rightarrow diòxid de carboni + aigua). En absència d'oxigen, els llevats originen la fermentació alcohòlica (sucre \rightarrow alcohol etílic + diòxid de carboni). Durant la fermentació, el llevat es multiplica abundantment per gemmació, consumint sucres de la massa (glucosa, maltosa). Durant la fermentació s'allibera CO₂. El diòxid de carboni produït expandeix la massa mitjançant la creació de múltiples cavitats i dona les propietats d'alveolat a la molla. Si això succeeix a l'aire lliure, el gas s'escaparia, però en el pa això no pot passar, ja que el gluten atrapa el gas que allibera el llevat durant la fermentació. És per això que la massa, durant el pastat, ha de posseir unes condicions que es defineixen com a plastoelàstiques. En aquestes condicions 'òptimes', la massa es podrà expandir durant la fermentació. Aquesta és la raó per la qual la quantitat de gluten i la seva qualitat en la farina de blat és crucial per a la seva capacitat de panificació.

El leudant o impulsor

L'agent leudant, també anomenat gasificant, és el carbonat amònic que, en ser barrejat amb les masses batudes, allibera gran quantitat de gas, la qual cosa permet als productes alçar-se.

Per l'efecte de la calor, el carbonat amònic es descompon com a diòxid de carboni (gas) en del vapor d'aigua. Els gasos s'expandeixen, la qual cosa provoca a la vegada l'expansió de la massa (eivar).

També s'utilitzen, per a això, altres productes, com són el bicarbonat sòdic + bicarbonat de potassi + o pols leudant 'impulsor'.

Estructura de la matèria

› Classificació de les substàncies

A la fleca es compta amb moltes barreges o productes diferents. Abunden els exemples: la xocolata, la crema, la mantega, xarop de sucre o les farines preparades (mixtes)... Són totes barreges de productes que usem habitualment. Per contra, la sal i el sucre de canya o de remolatxa sucrera són productes purs.

› Quina és la diferència entre una barreja i una substància pura?

Si els elements bàsics de substàncies (àtoms, molècules, ions) estan presents en una substància en una proporció determinada i fixa, per exemple, glucosa, H₂O i C₆H₁₂O₆, parlem d'una substància pura. Per a les barreges, les proporcions varien d'un cas a un altre.

Lleis i processos naturals físics

La física és la ciència que estudia la matèria i l'energia. Estableix com reacciona la matèria en diferents situacions i analitza les interaccions entre elles. La física cobreix un camp molt ampli i inclou la força del moviment, l'equilibri de forces,



NH₄ HCO₃
Carbonat amònic

Calor
descomposició

CO₂
Diòxid de carbonat

NH₄ HCO₃
Carbonat amònic

H₂O
Aigua



Asegura tu ÉXITO y AUMENTA tus ventas



especialistas en decoración de negocios



ASESORAMIENTO GRATUITO

sin COMPROMISO



937 803 166

Convertiremos su local en su mejor vendedor, haciendo que aumenten sus VENTAS y INGRESOS.

El punto de venta es una herramienta fundamental y muy potente en su negocio, aprovechela en toda su dimensión.



ESTUDIAMOS - DISEÑAMOS - FABRICAMOS - INSTALAMOS





LA TÈCNICA DEL PA EN VEU ALTA

MANUEL CORTÉS

CLASSIFICACIÓ DE LA MATÈRIA

CLASSIFICACIÓ DE LA MATÈRIA			
MATÈRIA	• Barreja Composició heterogènia	<p>EXEMPLE DE BARREGES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mixes de farines o farines • Xocolates o cobertures • Pa • Hidrogen (H2O) • Sal de cuina (NaCl) • Diòxid de carboni (CO2) • Or (Au) • Plata (Ag) • Alumini (Al) • Ferro (Fe) • Carboni (C) 	
	• Cossos purs Composició homogènia		<p>Cossos purs que estan composts: Substàncies formades per molècules idèntiques de comportament, però que contenen dos o més tipus d'àtoms.</p>
			<p>Cossos purs simples: Substàncies formades per molècules idèntiques de comportament, però que contenen un sol tipus d'àtom.</p>

el gas, la calor, el so, la llum, l'electricitat o el magnetisme.

Calor

És obvi que el metall és calent quan adquireix un color vermell brillant, però el gel i la neu també contenen calor. En efecte, la calor és l'energia del moviment, o l'energia cinètica, que s'emmagatzema en cada objec-

te, més enllà que aquest sigui calent o fred. La calor provoca el moviment constant de partícules (àtoms i molècules) que componen qualsevol cos o objecte. La temperatura d'un cos es mesura amb un termòmetre, que indica la seva calor.

El termòmetre

És un dispositiu que s'utilitza per mesu-

rar la calor d'un objecte o substància, amb l'ajuda d'una escala de temperatura. Molts materials s'expandeixen sota l'efecte de la calor. Sobre la base d'aquest principi, un termòmetre mesura la temperatura concreta a l'interior del líquid o massa.

Unitats de mesura

En la majoria dels països, la temperatura es



mesura en graus Celsius (C). El punt de temperatura de fusió del gel s'anomena 0 i el punt d'ebullició de l'aigua 100. Entre aquestes dues temperatures, l'escala es divideix en 100 parts iguals, corresponents a cent graus centígrads (°).

Canvis en l'estat de la matèria

Quan el gel es fon, es transmet energia, s'accelera el moviment de molècules. L'energia tèrmica (calor) que s'aporta al gel té l'efecte següent: les connexions de les molècules, en moure's cada vegada més, es relaxen entre si: el gel (ingredient sòlid) es converteix en aigua (líquid). Si l'aigua és encara més calenta, les molècules es mouen més ràpid fins que finalment trenquen els seus vincles i l'aigua es converteix en gas (vapor d'aigua).

Posem un exemple, liofilització del cafè instantani

El procés que serveix per retirar l'aigua i produir cafè soluble es diu liofilització. Consisteix a congelar l'extracte de cafè a temperatura molt freda (de



l'ordre de -50°C), evitant així la pèrdua d'aromes i dels atributs de la beguda, que són molt valorats. En ser sotmès a un buit profund, de menys d'una mil·lèsima de la pressió atmosfèrica, es possibilita (amb una addició marginal de calor) que l'aigua romanent en l'extracte congelat passi directament de l'estat sòlid (gel) al gasós (vapor), procés conegut com sublimació. El fet que el producte romanguí a temperatures molt baixes i sense contacte amb aire calent (al buit) permet que les delicades aromes romanguin en els grans de cafè liofilitzats, generant, així, una beguda d'excel·lents característi-

ques. Al final del cicle, el producte conté només d'un 2 % a un 8 % d'aigua, uns percentatges extremadament baixos.

El canvi d'estat d'una matèria es designa amb diversos termes:

Quan el gel es fon és perquè allibera energia, la qual cosa accelera el moviment de les molècules. L'energia tèrmica (calor) que rep el gel fa que les connexions moleculars, en moure's, es relaxin entre si. És llavors quan el gel, que és un element sòlid, es converteix en aigua (líquid). Si l'aigua s'escalfa, llavors les molècules es mouen cada vegada més ràpidament, fins que trenquen la seva estructura i es converteix en vapor d'aigua.



MIE'nutie



L'AUTÈNTIC,

Pa francès, pa de veritat,
d'aigua i farina de blat dur,
amb el treball fet com cal
perquè finalment sigui ... el millor pa.

Sense conservants, sense additius,
sense mescla d'altres farines.

Un pa NATURAL.

Al pa, pa !



www.facebook.com/LaMienutie



#LaMienutie

Tel : +33 468 462 317

Mail : a.bernabe@toulouseainedesfarines.com



LA TÈCNICA DEL PA EN VEU ALTA

MANUEL CORTÉS

ESTAT SÒLID	ESTAT LÍQUID	ESTAT GASÓS
SÒLID	FUSIÓ	LÍQUID
LÍQUID	SOLIDIFICACIÓ	SÒLID
GAS	CONDENSACIÓ	LÍQUID
LÍQUID	EVAPORACIÓ	GAS
GAS	SUBLIMACIÓ	SÒLID
SÒLID	SUBLIMACIÓ INVERSA	GAS

Modificació dels estats de la matèria

- De sòlid a líquid: fusió
- De sòlid a gas: sublimació inversa
- De líquid a sòlid: solidificació
- De líquid a gas: evaporació
- De gas a sòlid: sublimació o condensació sòlida
- De gas a líquid: condensació líquida o líquüefacció
- De gas a plasma: ionització
- De plasma a gas: desionització

RESSENYES BIBLIOGRÀFIQUES

- Confederació Nacional de la Fleca francesa
- Química dels aliments 2ª edició. Editorial Acribia
- Fonaments de ciència dels aliments. Vickie A. Vaclavik. Editorial Acribia
- Etude de la Nature et de l'Alimentation
- Els Pains Français. Évoution, qualité, production. Editors, MAÉ-ERTI.

LANGA
concept

C/ Bailén 27
08915 Badalona
T. 933 994 552
F. 933 886 601
info@langaconcept.com
www.langaconcept.com

Creem l'establiment més adequat a les seves necessitats

vitrines frigorífiques a mida · nous conceptes imatge corporativa · interiorisme i decoració



Fleca Ordeig (Ripollet)



SABIES QUÈ...?

A França s'ha creat "els observadors del pa". S'ha creat per conèixer les tendències dels clients. El personal de vendes és, sense lloc a dubte, el que millor percep aquestes possibles tendències, amb el contacte diari amb el client. Qui millor sinò!

Escotar als clients

És molt important recollir regularment opinions dels consumidors. Per què fer-ho? En primer lloc, per proporcionar les respostes correctes a les preguntes dels clients o pròpies del sector, a continuació, avaluar i optimitzar les iniciatives de promoció del pa.

En el cas francès, aquestes preguntes i respostes relacionades amb el pa, en qualitat, consum, preu etc. es posaran en una pàgina en Internet i per tal que així puguin accedir a la informació tots els associats a aquest projecte.

La iniciativa garanteix la confidencialitat de les respostes; s'han previst unes 60 onades d'enquestes solament per aquest any, distribuïdes per més de 10.000 empreses de tota França.



EL CONTROL TÉ UN NOM

www.frigual.com



FABRIQUEM PER TÚ



frigual@frigual.com

c/ Duero 62

08223 TERRASSA (BCN)

937310804

Temps de bolets

L'antesala de l'hivern ens porta petites joies de la gastronomia que poden convertir-se en aliats de luxe per al flequer



Com a guarnició, en salsa, com a farcit o com a plat fort: la gran varietat de bolets que ens ofereix l'època tardorenca permet múltiples variants, aptes per a tots els gustos. Els bolets, a més d'aportar varietat i sabor a la taula, són uns aliments molt ben considerats nutricionalment, en part per la seva elevada aportació d'aigua.

Així mateix, posseeixen minerals com el fòsfor, el potassi i el iode, tots ells beneficiosos per a la regulació del metabolisme, l'equilibri cel·lular i la formació d'ossos i dents.

Entre les seves propietats destaca, també, el foment de la creació de glòbuls vermells i anticossos, gràcies al seu contingut de vitamina B2 o riboflavina.

La tòfona

Les preferències per un o un altre tipus de bolets va en funció dels gustos però, per unanimitat, la tòfona és un dels més apreciats per les seves qualitats gustatives. També és d'elevat contingut en aigua i té grans propietats digestives, per la qual cosa s'ha convertit en ingredient

imprescindible dels restaurants més selectes i a la cuina dels més privilegiats. El seu caràcter exclusiu va unit a la seva particular recol·lecció: creix oculta a uns 30 centímetres del terra, sense tiges ni arrels, la qual cosa la converteix en un producte de difícil accés i posterior recollida. Això eleva el seu preu de mercat. Per tant, l'opció d'utilitzar l'essència d'aquesta menja a través del seu oli és molt interessant per als professionals de l'alimentació, aportant sabor i aroma a preus més assequibles. **NEWSPA**

Receta
coleccionable
a la pag. 39

INGREDIENTS

- 800 g de farina W 320
- 100 g de farina integral
- 100 g de farina de sègol
- 400g de ferment natural
- 22 g de sal
- 5 g de llevat
- 600 g d'aigua
- 50 g d'oli de tòfona
- 600 g de bolets variats (prèviament saltejats)
- 45 g de tòfona negra picada



Senzill, nutritiu i de temporada



Pastar tots els ingredients excepte els bolets i la tòfona, els quals afegirem al final del pastat. Deixar reposar en bloc durant 60 minuts.



Dividir en peces de 100 g i bolejar suaument, sense desgasificar. Deixar reposar durant 30minuts.



Tornar a bolejar i posar en motlles cilíndrics, prèviament greixats. Fermentar fins que doblin el seu volum inicial.



Finalment, fornejar a 220°C amb vapor uns 22 minuts, aproximadament.

NOVAU
GRUP
TECNOLOGÍA Y CALIDAD

HORNO DE TUBOS ANULARES **POLIN**
Ahorro en consumo, mínimo un 25%
Gas, gasoil, leña o pellet



Rendimiento
certificado
por DVGW.



TRADIFORM
Divisora hidráulica

TRADILEVAIN
Levadura líquida natural



Pje. Jordi Ferrán, 9-11 • 08028 Barcelona
Tel.: 93 333 44 46 • Fax: 93 448 38 96
info@novau.es • www.novaugrup.es



Mos suau i agredolç

Les fruites vermelles, la xocolata i la merenga s'alien en una peça delicada però contundent, gustosa i llaminera

De gust exquisit, les fruites vermelles destaquen pel seu toc agredolç i fresc. Per això es consideren un bon complement per a textures untuoses i gustos més contundents, como ara la xocolata.

Brownie, merenga, mousse

La base d'aquesta peça és un brownie, un pastís de xocolata típic de la gastronomia dels Estats Units però que es

pot trobar arreu del món. El seu origen no és clar, encara que alguns diuen que va ser fruit de l'oblit del llevat per part d'un cuiner quan pretenia fer un pastís de xocolata més corrent.

Si al brownie afegim la merenga feta mousse, amb un toc de maduixa, i completem la proposta amb un bon grapat de fruites vermelles, obtindrem una peça cridanera per la vista i irresistible per al gust. **NEWSPA**

INGREDIENTS BROWNIE

- 750 g d'ou a temperatura ambient
- 900 g de sucre
- 700 g de mantega pomada
- 450 g de xocolata, al 70 %, desfeta
- 500 g de farina fluixa tamisada
- 10 g de sal
- 10 g d'impulsor
- 350 g de nous trossegades

INGREDIENTS MERENGA ITALIANA

- 1.500 g de sucre (+ 500 g)
- 400 g d'aigua
- 2 g de crémor tàrtar
- 1 l de clares

INGREDIENTS MOUSSE

- 500 g polpa de maduixa
- 10 g de fulla de gelatina
- 100 g merenga italiana
- 300 g de nata escumosa

Dolça temptació



BROWNIE: Esponjar els ous i el sucre. Barrejar la mantega amb la xocolata fins a obtenir una textura tipus maionesa. Barrejar juntes.



Afegir la farina amb la sal i l'impulsor. Finalment, afegir les nous trossegades. Emmotllar i fornejar a 200°C.



MERENGA: Realitzar un almívar amb el sucre, l'aigua i el crémor a 122-124°C. Mentrestant, muntar les clares a punt de neu amb el sucre (munta millor si les clares estan reposades). Una vegada tinguem les clares muntades i l'almívar a 122-124°C, baixar a marxa lenta i incorporar

a poc a poc l'almívar a les clares. Una vegada incorporat, pujar la marxa i muntar.

Posar la merenga en màniga i rajar damunt d'uns discos de planxa. Opció 1: Deixar assecar i banyar amb xocolata, decorar amb trossets d'ametlla torrada i reservar en nevera.

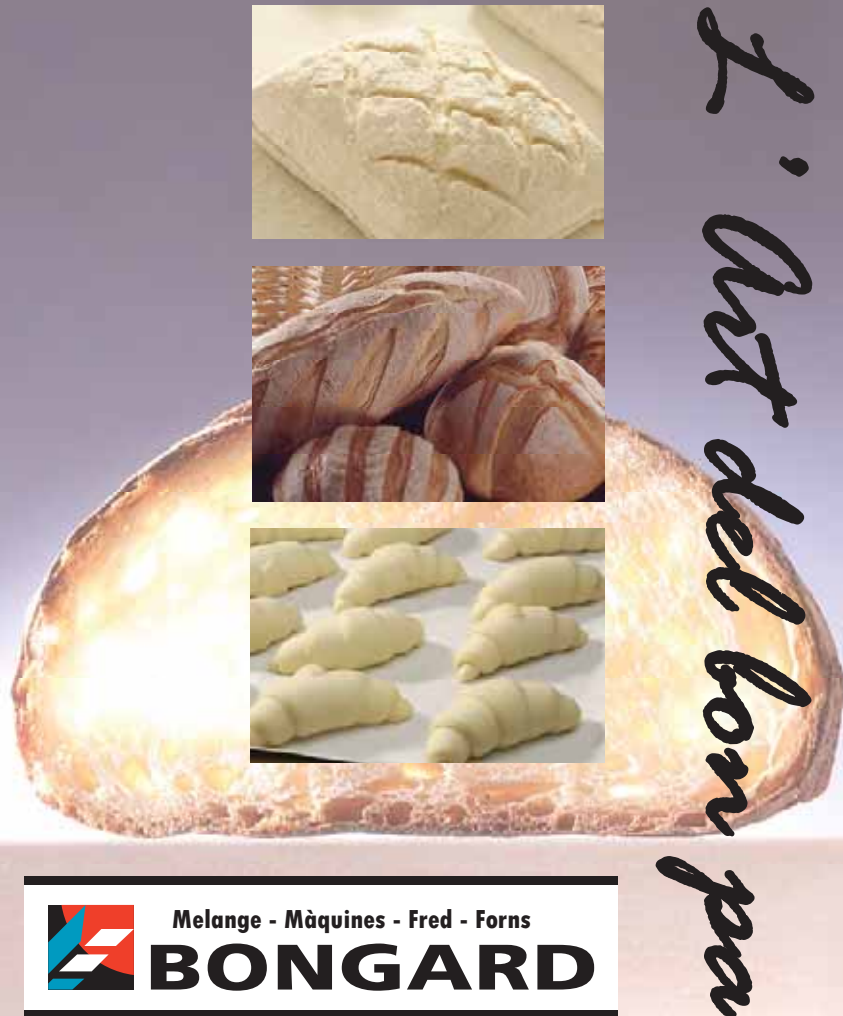
Opció 2: Posar-hi sucre llustre per damunt ràpidament perquè no s'assequi i gratinar al forn a 210°C – 0 de sola fins que agafi color.



MOUSSE: Fondre la gelatina prèviament

hidratada i escorreguda, amb aproximadament el 20 % de la polpa de maduixa.

Afegir la resta de la polpa i entre 40-45° C afegir la merenga i, finalment, la nata semimuntada. Utilitzar immediatament.



L'art del bon pa

Melange - Màquines - Fred - Forns
BONGARD

YouTube
canal:
bongardiberia

c/Garbí, 18 Nau 3 (Pol.Ind. Can Volart)
Parets del Vallès (Barcelona)
Tlf. 93 573 78 78 - Fax. 93 573 78 70
info@bongard.es

www.bongard.es

Fermentació controlada



En marxa la Taula del Pa

La federació flequera veu amb satisfacció la posada en marxa d'aquesta reivindicació històrica, que servirà per reunir tant les direccions generals, com els ajuntaments

Una exigència real i controlada de compliment de la regulació per part de tots sembla estar una mica més a prop. Com és ben sabut, són molt els anys que fa que els gremis flequers de Catalunya demanen a l'Administració que solucioni la infracció de la normativa legal vigent sobre la comercialització del pa, ja que cada cop són més els establiments que s'aventuren a vendre'l sense comptar amb les autoritzacions municipals corresponents o sense complir les obligacions que imposen, amb el greuge comparatiu que això constitueix per als establiments complidors de la normativa.

Per aquest motiu, cada any són nombroses les denúncies que el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona presenta als ajuntaments de cada localitat, a l'Agència Catalana de Consum i a la de Sanitat, sense que el problema s'hagi solucionat fins ara.

De resultes de aquesta preocupació, la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers va demanar als Consellers d'Agricultura i d'Empresa i Ocupació, Josep Maria Pelegrí i Felip Puig, respectivament, la constitució de una Taula del Pa, a fi de que totes les direccions generals i els ajuntaments implicats es poguessin reunir per tractar de solucionar aquest greu problema que pateix el sector flequer. La fleca catalana ha aconseguit, per tant, seure en una mateixa taula tots els interlocutors de l'Administració implicats en aquest tema.

Un primer pas

La primera reunió de la Taula del Pa va tenir lloc el passat dia 13 de maig a la seu de la Conselleria d'Agricultura, sent-hi presents representants de l'Agència de Salut Pública, de l'Agència Catalana de Consum, de la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries



TOTS ELS IMPLICATS. Imatge de la reunió mantinguda el passat 13 de maig. Andreu Llargués i Mari Carme Pifarré varen assistir, en qualitat de president i secretària general, com a representants del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

Agroalimentàries i de la Direcció General de Comerç de la Generalitat de Catalunya, així com responsables de tots els gremis catalans que conformen l'esmentada federació de flequeria.

L'objectiu d'aquesta reunió va ser analitzar la situació actual del sector i prendre mesures per eradicar les males praxis que desenvolupen tot tipus de establiments, alimentaris o no, posant a la venda pa en condicions no adequades.

Grup de treball

Aprofitant aquesta mateixa reunió, es va crear un equip de treball integrat per tècnics dels diferents departaments de l'Administració i dels gremis, a fi de poder elaborar, de manera conjunta i coordi-

nada, un full de ruta que permeti solucionar el problema com més aviat millor. Aquest grup de treball es va reunir en dues ocasions més abans del període estival i preveu més trobades en els pròxims mesos. Aquestes reunions són especialment útils com a fòrum, punt de trobada i debat per tal que els representants flequers puguin transmetre els efectes d'aquesta problemàtica del sector als departaments directament implicats, alhora i sense intermediaris.

L'objectiu continua sent evitar que, degut a la competència deslleial que provoquen aquestes vendes indiscriminades, hi hagi indústries i despatxos especialistes de venda de pa que es vegin abocats a tancar els seus negocis. **NEWSPA**

Conoce las últimas novedades



*¿Salado
o dulce?*



frida
El sabor de la imaginación

www.frida-alimentaria.com

Text: Mireia Olivé - Fotos: Xavi Valls

Quan passió i innovació enriqueixen l'ofici artesà

El negoci dels germans Bordas, Jordi, Enric i Montse, va començar amb la fleca Santacreu, que van fundar els seus pares l'any 1982



MONES DE DISSENY. Jordi Bordas, campió mundial de pastisseria el 2011, acompanyat de les seves originals mones de Pasqua.

Tot i que actualment són coneguts arreu del món pel seu mestratge en l'àmbit de la pastisseria, el negoci dels germans Jordi, Enric i Montse Bordas va començar amb la fleca Santacreu, que van fundar els seus pares l'any 1982 als baixos de la casa dels avis a Viladecans. Avui, a l'establiment es continua subministrant el pa als veïns de la transitada carretera de Barcelona, on encara es troba ubicat juntament amb l'obrador, on Jordi Bordas va desenvolupar, ja de ben petit, una passió per la rebosteria que el duria a guanyar, l'any 2011, la Copa del món de Pastisseria.

"Nosaltres seguim fent pa i és una feina que ens apassiona malgrat que, gràcies a aquest premi, se'ns distingeix especialment en la línia del dolç. El meu germà Enric és qui s'encarrega de la fleca i jo m'he acabat especialitzant en pastisseria, camp en el qual he desenvolupat també un projecte de consultoria i formació juntament amb la meva germana Montse", explica Jordi Bordas. "Sóc dels que pensa que les dues especialitats estan molt unides i han d'anar de la mà, especialment en un context com l'actual. El nostre concepte de negoci contempla els dos vessants per igual".

Un negoci que naixia de la passió, d'una especial cura en fer les coses ben fetes i del respecte per l'ofici artesà inculcat pels seus pares. "La nostra feina requereix molt d'esforç i, si no tens entusiasme i motivació per allò que fas, pot arribar a ser molt dura. Avui la gent que treballa bé, amb il·lusió, que innova, que fa recerca... són els que sobreviuen".

Amb aquesta filosofia, a Santacreu es concentren a fer un bon producte, amb una bona matèria primera i adaptat a les necessitats de la seva clientela. "Elaborem cada dia una quinzena de tipus de pa, des de la barra corrent fins a una gamma



PA I PASTISSERIA. "Sóc dels que pensa que les dues especialitats estan molt unides i han d'anar de la mà, especialment en un context com l'actual", assenyala Jordi Bordas.

de diferents d'especialitats. "Tot i així, aquí no tindria sortida una varietat massa extensa com la que pots trobar en alguns establiments de Barcelona. El fet d'estar en un poble ja et marca una determinada manera de fer, aquí la gent va per feina i no està per massa filigranes".

Acèrrim defensor de la innovació constant, per a Jordi Bordas en el sector de la fleca i la rebosteria cal una evolució cap a un entorn que ha canviat molt els darrers anys, tal com s'ha fet en el camp de la cuina. "Sota el meu punt de vista cal una adaptació als nous temps. Avui no podem servir el pa de fa 30 anys ni mostrar uns aparadors de fa 30 anys. La gent valora la varietat, la imatge, els aliments sans... Hem d'oferir nous sabors, nous productes, noves tècniques de venda i noves formes d'exposar el producte. Tot això ajudarà el petit artesà a fer front a la competència de la gran producció industrial. Nosaltres tenim l'avantatge que el nostre públic està molt delimitat i podem conèixer bé els seus gustos; doncs donem-los el que volen!".

Per a Jordi Bordas els gremis haurien de liderar aquest procés de modernització i adaptació a les noves circumstàncies, promoure una formació molt més professionalitzada i reforçar el seu paper com a defensors dels oficis artesans. Des del forn Santacreu, membre del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona des de fa temps, consideren que s'ha evolucionat molt darrerament i que el Gremi fa una bona feina de gestió. "Aquí a Catalunya som pioners en molts àmbits però encara ens hem d'esforçar més, queda molta feina per fer".

Un projecte campió

Ja de ben petit, quan ajudava el seu pare a l'obrador, en Jordi va mostrar un gran interès per la branca de la rebosteria, sobre la qual ha rebut una àmplia formació. Va estar 4 anys a l'escola de pastisseria del Gremi de Pastissers i al llarg de la seva carrera ha anat incrementant els seus coneixements a les millors escoles europees i a través d'estades amb mestres de diferents disciplines. El seu caràcter visionari l'ha dut a desenvolupar innovadores tècniques en

tendències saludables, contrastades i reconegudes pels millors professionals del món. Aquest reconeixement es concretava l'any 2011 quan el projecte "La volta al món en 80 dies" presentat per l'equip espanyol i liderat Jordi Bordas guanyava la Copa del món de Pastisseria. Era el premi a molts mesos de preparació tècnica i recerca, però també a la col·laboració i al treball en equip, a la comprensió interpersonal, al rigor, al mètode i a d'altres competències emo-

"Avui la gent que treballa bé, amb il·lusió, que innova, que fa recerca... són els que sobreviuen"

cionals que van assolir de la mà de la seva germana Montse, psicòloga que es va encarregar de l'acompanyament metodològic. "Arran del premi he tingut molt ressò internacional", assegura en Jordi, "ara faig més coses a fora -a França, Itàlia, al Japó...- que aquí".

Però, a més, sempre amb una mirada més enllà, aquesta fita va suposar l'embrió d'una nova idea dels germans Bordas. "Amb la Montse, hem desenvolupat un projecte de formació o team building a través de la pastisseria. És una experiència fascinant. Entrenem equips d'organitzacions mitjançant el desenvolupament d'un producte de rebosteria; per exemple, l'elaboració d'una peça de xocolata". Un ràpid viatge virtual per l'espai jordibordas.com és suficient per copsar la fusió de conceptes que engloba el projecte: la il·lusió i bona sintonia d'un equip jove i dinàmic combinades amb la serietat tècnica, la qualitat i una gran voluntat de transmissió de coneixement. **NEWSPA**

TOT COMENÇA AMB LA TRADICIÓ

A la fleca Santacreu no falten mai les especialitats dolces i salades típiques de dates senyalades, en tant que consideren que són un dels puntals del seu ofici, alhora que suposen un bon reclam per al negoci. "Tot comença amb la tradició", opina en Jordi. "Ens ha costat molt transmetre la nostra cultura gastronòmica de generació en generació i jo crec molt en aquestes diades si sabem aprofitar l'oportunitat que ens brinden per donar a conèixer el nostre producte i adaptar-nos als nous temps". Així doncs, sense perdre de vista la tradició, Jordi Bordas ha sabut treure partit a la rebosteria popular amb l'aplicació de tècniques innovadores i processos respectuosos amb les matèries primeres que aconsegueixen la màxima intensitat de gust; amb la introducció de nous ingredients, i amb la disminució de sucres i greixos per tal d'oferir uns productes més saludables i menys calòrics, d'acord amb les exigències del consumidor d'avui.



I també posa tot el seu art, enginy i imaginació en la creació de revolucionàries combinacions de sabors d'arreu del món i en la presentació de llepolies que entren per la vista. La seducció als aparadors de Santacreu està, doncs, garantida. Qui es podria resistir a tastar un panallet amb essències exòtiques, un tortell de Reis fet de fruites tropicals o les divertides i originals mones de Pasqua elaborades pel "Champion du monde de pâtisserie 2011"? (a la imatge superior).

‘Els coneixements com a base’ de Manel Cortés, ara, en cursos

L'Escola Andreu Llargués estrena un cicle de cursos de tècnica de base per la millora de la qualitat, en la mateixa línia que els articles publicats a Newspa

A principis d'aquest any estrenàvem a Newspa una sèrie d'articles elaborats per Manel Cortés, director tècnic de la publicació i director de l'Escola de Fleca Andreu Llargués.

La importància dels temes tractats, però, requerien d'un format que permetés aprofundir més, encara, en aquestes matèries. Per això, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha posat en marxa un nou cicle formatiu en aquest sentit. Aquest cicle de cursos constarà, en principi, de quatre sessions diferenciades, que es desenvoluparan en cursos d'entre 8 i 12 hores al llarg dels mesos d'octubre i novembre.

Temàtiques

El primer curs desenvoluparà els conceptes bàsics de la tècnica de la fleca artesana i tractarà aspectes essencials del blat i altres cereals, la farina, mètodes de control de les qualitats de les farines, la sal, el llevat, l'aigua, així com la definició de les fases d'inflat i amassat, i dades tècniques de les farines ecològiques.

'Masses mare naturals. Pans amb estil propi' és el títol del segon curs d'aquest cicle, que neix inspirat per l'experiència europea, on s'està demostrant que el futur passa, en gran mesura, per un bon coneixement i utilització de la tècnica del ferment natural o la massa mare natural. Així, es treballarà un 'retorn als orígens' en l'elaboració de pans a partir de masses mare naturals.

La primera jornada d'aquest curs se centrarà en l'exposició i explicació de la naturalesa dels ferments, com obtenir-los i utilitzar-los correctament. La segona i tercera jornada es dedicaran a una revisió dels ferments elaborats pels participants en el curs i l'ús dels preparats per a l'elaboració de productes, que seran avaluats.

CALENDARI

- 1- TÈCNICA BASE DE LA FLECA ARTESANA (10 h)
 - Dates: 14 i 15/10, de 15.30 a 20.30 h
 - 100% subvencionat
 - Formador: Manel Cortés
- 2- MASSES MARE NATURALS. PANS AMB ESTIL PROPI (12 h)
 - Dates: 17, 23 i 24/10, de 16 a 20 h
 - 100% bonificat
 - Formador: Jordi Morera
- 3- NOVES TÈCNiques APLICADES A LA FLECA ARTESANA (8 h)
 - Dates: 13,14/11 de 16 a 20 h
 - 100% bonificat
 - Formador: Manel Cortés
- 4- CRITERIS DE PRODUCCIÓ ADEQUATS A LES NOVES TENDÈNCIES (8 h)
 - Dates: 18 i 19/11 de 16 a 20 h.
 - 100% bonificat
 - Formador: Manel Cortés

MÉS INFORMACIÓ:
 Departament de Formació:
 Montserrat Ruiz i Sònia Teller.
formacio@gremipa.com



Artisans... i també innovadors!

La innovació també tindrà el seu espai en aquest cicle de cursos, a través de la tercera cita, titulada 'Noves tècniques aplicades a la fleca artesana' i la quarta, que desenvolupa els 'Criteris de producció adequats a les noves tendències'.

El primer se centrarà en diferents formes de treballar en l'elaboració de productes artesans sobre la base de tècniques combinades, com l'autòlisi, el Poolish o els ferments. També aprofundirà en el repòs de les masses (en bloc, dividides, formades...) i les elaboracions amb diferents tipus de cereals, sencers i trossets. L'últim curs farà un repàs de l'aplicació de les

tècniques de fred (congelació, refrigeració -control de la fermentació mitjançant el fred-, elecció del sistema de fred en funció del tipus de producció, etc). Analitzarà igualment els tipus més adequats de forn segons producció: cocció i diferències segons el tipus forns i l'elecció de forns en funció de la producció i aplicant criteris de consum. El format i la qualitat tindran, així mateix, el seu espai, especialment en relació amb la importància de l'estàndard de qualitat i el formats, segons l'organització dels punts de venda i l'estandardització de formats en funció dels punts de venda. **NEWSPA**

Tornen els monogràfics de pastisseria

Amb places cobertes i amb llista d'espera en gran part de les edicions, aquests monogràfics de pastisseria del Gremi continuen despertant gran interès entre els agremiats, atrets per la possibilitat de renovar i ampliar l'oferta flequera amb les especialitats més desitjades del món pastisser. Així, ens arriben dues noves convocatòries: **Panellets amb nous sabors i textures (8 i 9 d'octubre)**, **Pastisseria actualitzada (21 i 22 d'octubre, de 16 a 20 h)** i **Xocolata i productes de venda per impul de llarga conservació (11 i 12 de novembre, de 16 a 20 h)**.

Noves convocatòries

En el primer d'ells, s'elaboraran pastissos amb sabors innovadors i diferents formats, aplicant noves tècniques i cercant sempre la rendibilitat a la fleca i la pastisseria.

Al segon es treballarà un assortit d'elaboracions caracteritzades per una llarga conservació (cakes, núvols, dragees, merengues seques, galetes, barres energètiques, pastes de fruita...). L'objectiu és poder oferir als clients de les fleques una sèrie de productes únics i exclusius, de valor afegit, aplicables a la fleca i pastisseria actual. **NEWSPA**

APRENDRE AMB ELS MILLORS

Al selecte planter de formadors amb què compta l'Escola Andreu Llargués s'ha afegit un nou fixatge: Lluís Costa Gil. Guardonat recentment amb el premi al Millor Jove Artesà Alimentari



Innovador d'Espanya 2012, aquest pastisser professional de segona generació es va formar a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona, complementant la seva formació amb cursos i estades en empreses xocolateres i pastissers de renom, com ara Yann Duche, Carles Mampel, Albert Adrià o Jordi Roca.

Des de l'any 2009 ha participat a diversos concursos nacionals i internacionals de pastisseria, i ha obtingut en molts d'ells diversos reconeixements.

nou

**www.
elkoma
.com**

La millor eina d'informació i d'interacció per als professionals de la fleca i la pastisseria

- més informativa
- més àgil
- més àmplia
- més dinàmica
- més social



www.facebook.com/ElkomaKoma

- Armaris de conservació i de congelació
- Cambres de fermentació i de conservació
- Túnel de congelació • Fred industrial

902 900 417

Els bàsics: iniciació a la fleca i a la pastisseria artesana

Setembre i octubre tornen a tenir noves edicions dels cursos bàsics del Gremi d'iniciació a la fleca i a la pastisseria artesana.

Per a futurs flequers

El primer d'ells es dirigeix a tots els interessats a adquirir els coneixements bàsics per treballar com a professionals de la fleca. Amb un enfocament eminentment pràctic, permet iniciar-se en un ofici antic i tradicional, alhora que innovador i adaptat als gustos del consumidor.

El curs està plantejat per proporcionar els coneixements teoricopràctics bàsics i necessaris per a l'elaboració de peces de pa i brioixeria i és impartit per professionals amb una extensa experiència pràctica i docent, a la vegada que experts reconeguts dins del sector.

Per a millorar l'oferta

Sent conscient de la importància per als flequers de diversificar al màxim l'oferta de productes d'elaboració pròpia, el Gremi ha programat un curs d'iniciació a la pas-

tisseria artesana dirigit a professionals de fleca de 50 hores de durada. Aquesta formació, de caràcter teòric-pràctic, permet als assistents elaborar diferents especialitats pastisseres i aprendre els secrets d'aquestes elaboracions. **NEWSPA**

MÉS INFORMACIÓ:

Departament de Formació:
Montserrat Ruiz i Sònia Teller.
formacio@gremipa.com

Alimentaria 2014



BARCELONA

31 Marzo/March

3 Abril/April

Fira de Barcelona

Gran Via

www.alimentaria-bcn.com

Restaurama

**_Salón Internacional
de la Alimentación**
fuera del hogar.

Restauración • Hostelería • Pastelería • Panadería
Heladería • Traiteur • Pizzería • Convenience

Alimentaria  Exhibitions



Text: A. M. · Foto: Newspa

Alimentaria 2014: practicitat i internacionalització a BCN

Des d'Alimentaria es busca implicació per crear dinàmiques positives que reverteixin en oportunitats de negoci per al sector



EL PA, AL SEU LLOC. A l'edició anterior d'Alimentària, de 2012, el pa va tenir el seu espai, tant en quant a exposició de productors, estands de proveïdors i gastronomia destacada.

El juliol passat, a 9 mesos de la seva celebració (del 31 de març al 3 d'abril al recinte de Gran Via de Fira de Barcelona), Alimentaria ja tenia contractat el 72 % de la superfície prevista. Segons el seu plantejament, a l'edició 2014 Alimentaria tornarà a posar l'accent en la internacionalitat i la innovació, a més de defensar un enfocament més pràctic.

Conscient de la difícil conjuntura que vivim i de l'esforç que fan moltes companyies per participar-hi, el director general d'Alimentaria Exhibitions, J. Antonio Valls, defensa aquest enfocament pràctic, que és més necessari que mai, per ajudar les empreses en la seva estratègia d'internacionalització. "Estem abocats a atreure compradors tant nacionals com de mercats emergents, a fomentar els espais d'intercanvi comercial, de promoció

i networking, i a dissenyar activitats inspiradores vinculades a la innovació que contribueixin a obrir noves vies de creixement sectorial", assegura Valls.

Reordenació

A més a més, des d'Alimentaria 2014 es busca la màxima implicació de tots els agents de

A més dels 12 salons, l'organització treballa en el disseny d'àrees de negoci pròpies per a especialitats

la indústria agroalimentària, per tal de crear dinàmiques positives que reverteixin en oportunitats de negoci tant per a expositors com a visitants.

Amb aquest objectiu, el saló ha optat per reordenar totes les seves iniciatives gastronòmiques en The Alimentaria Experience i repetir convocatòria de l'espai The Alimentària Hub, per crear dos grans centres neuràlgics d'activitats que integrin formació, innovació, tendències, promoció i negoci per al mercat alimentari i sectors afins.

Àrees amb identitat pròpia

A més dels ja tradicionals 12 salons que conformen l'oferta del saló, l'organització treballa en el disseny d'àrees de negoci pròpies per a determinades especialitats. El format d'aquests espais tracta de ser multifuncional, aglutinant exposició, trobades empresarials, reunions amb compradors i activitats divulgatives. Aquesta modalitat de participació és més flexible i permet tant a pimes com a divisions de producte de grans empreses contactar amb una demanda específica per al seu sector.

Així, aquest any torna a Multiproducte l'"Àrea Gluten Free", on participen marques fabricants de productes aptes per a celíacs i també empreses que ofereixen solucions per a altres intoleràncies alimentàries, o l'exclusiu espai Premium per a signatures d'alta gastronomia i productes delicatessen. Com a novetat, s'obrirà la "Sweet Business Àrea" a Mundidoç, per potenciar els negocis amb operadors vinculats a la pastisseria, confiteria, xocolateria i galetteria. D'altra banda, Alimentària està treballant en el projecte de creació de dues noves àrees que incloguin activitats de valor afegit per a les empreses vinculades als sectors de la Pizza&Pasta i dels Snacks. **NEWSPA**

Utilcentre presenta Roboqbo a la Chocolate Academy™ de Vic

El passat mes de juny va tenir lloc la presentació i demostració de la Gamma de Maquinària de la firma italiana Roboqbo, representada pel seu Export Manager a nivell mundial Paola Bellelli, amb Xavier Martínez, gerent de l'empresa Utilcentre, distribuïdor exclusiu de la gamma de maquinària. L'escenari va ser l'Escola de Xocolateria i Pastisseria "Chocolate



Academy". Roboqbo és un laboratori de producció compacte, de fàcil ús i extremadament ràpid, capaç de produir resultats d'excel·lència. A més, integra en una sola màquina una filosofia completa sobre la transformació alimentària.

El xef italià Tommaso Pardo va ser l'encarregat de dur a terme la demostració de l'ús de les màquines per a l'elaboració de diverses receptes com el Glaçjat Neutre, Confitures, Praliné i Dolç de Llet, entre d'altres. L'assistència va ser important, amb més de 50 pastissers professionals, que van mostrar un gran interès en el funcionament de les màquines presentades i en totes les aplicacions per als seus obradors. **NEWSPA**

Délic France rep cinc Superior Taste Awards l'any del seu aniversari



30 años
1983 - 2013

Délic France ha tornat a ser guardonada amb els Superior Taste Awards, la Guia Michelin dels Productes Alimentaris, que cada any se celebren a Brussel·les. En aquesta ocasió el reconeixement ha recaigut en cinc dels seus productes: el roll de cereals i el croissant maison heritage, el pavé tartine maison héritage, la baguet

única rosella gira-sol maison Heritage i el crousti xoco avellana.

La companyia, que va celebrar els seus 30 anys el passat mes de maig, es caracteritza per oferir productes innovadors, situant-se en una posició destacada de la fleca a l'estil francès. Segons Jean-Manuel Lévêque, director general de la companyia, aquest aniversari representa "una garantia de confiança per als clients i consumidors".

A més, en aquest any de celebracions, Délic France ha guanyat el premi Sabor de l'Any 2013 a França amb la seva gamma de brioixeria Maison Héritage, una recompensa que se suma al seu palmarès 2011-2012 amb dos premis Sabor de l'Any per lrs seves baguets de la mateixa gamma. **NEWSPA**

IREKS realitza al juliol la visita a la seu central

Juliol va ser el mes escollit per IREKS per organitzar la ja tradicional visita amb clients i distribuïdors a la seu central de l'empresa, situada a Kulmbach (Alemanya), tot coincidint amb el començament de la famosa festa de la cervesa d'aquesta localitat.

Les dues primeres jornades es van dedicar a visitar les instal·lacions d'IREKS: la malteria, les instal·lacions on s'elabora la massa mare, la fàbrica de millorants i mixos -totalment automatitzada i equipada amb tecnologia punta-, els diferents laboratoris (qualitat, R+D, anàlisi de traces), els obradors de l'empresa, el nou centre logístic, les sales de reunions i l'auditori per a presentacions,

sense oblidar el museu del pa de la localitat, on s'acaba la visita amb una degustació de pa i cervesa. L'equip tècnic i de màrqueting va presentar les noves tendències del sector, juntament amb una àmplia i variada selecció de receptes de pastisseria, pa i càtering.

La jornada del dia 27 va ser bàsicament lúdica, inclosa la visita per la ciutat de Bamberg, patrimoni cultural de la humanitat. **NEWSPA**



Berlys llança la Cookie de Colors

Berlys acaba de llançar al mercat una nova varietat de la seva gamma Ylisto: la Cookie de Colors. Una típica galeta Cookie elaborada al més pur estil americà, a base de mantega, que incorpora dragees de xocolata de colors.

Avantatges

Aquesta galeta de 80 g i textura cruixent, amb abundants trossets de xocolata de colors, se suma així a les dues varietats de Cookies de Ylisto: Cookie de Xocolata (90 g) i Cookie de Xocolata Blanca (90 g), com a opcions interessants per completar l'esmorzar o el berenar dels més petits.

La Cookie de Colors compta, a més, amb tots els avantatges de la gamma Ylisto de Berlys. S'elabora seguint la recepta genuïna anglosaxona amb

matèries primeres seleccionades, a la qual s'han aplicat els processos de congelat i envasament més avançats.

D'aquesta forma només cal descongelar perquè el producte es mantingui fresc i en excel·lents condicions d'aroma, sabor, textura i presència.

A més, les Cookies de Colors se serveixen envasades individualment i, una vegada descongelades, es conserven en el seu embolcall durant unes tres setmanes. **NEWSPA**



Chocovic presenta Sankual i Istak

Dues noves xocolates s'afegeixen a la gamma Chocovic: Sankual, cobertura de xocolata amb llet, i Istak, de xocolata blanca.

Aquest és un pas més en la meta de Chocovic per seguir donant suport a l'artesà i adaptar-se a les seves necessitats. Per això, Sankual i Istak responen a la tendència del mercat de productes menys dolços.

Sankual 34,9 % de cacau, que vol dir "el millor" en llenguatge asteca, és una cobertura de xocolata amb llet menys dolça i amb tocs de caramel. Istak, 30,9 % de cacau, que significa "blanc" en

asteca, és xocolata blanca amb un sabor cremós que preval sobre el gust de llet.

Aquestes dues xocolates estan concebudes per a tot tipus d'aplicació.

NEWSPA



Frida estrena una nova imatge

Europastry ha renovat la imatge corporativa de la seva marca Frida amb un nou estil. El nou logotip està inspirat en el traç de la mànega pastissera i s'ha utilitzat una gamma cromàtica de tons grisos.

Així, Frida renova la seva imatge d'acord amb el seu esperit d'evolucionar cada dia i oferir els millors productes i solucions per als negocis dels seus clients.

"Encara que la nostra essència és sempre la mateixa, evolucionem i canviem constantment per adaptar-nos i avançar-nos a les necessitats del mercat. Aquesta és la nostra manera de ser, innovem en mètodes de producció, en productes, en serveis i en imatge per mantenir-nos líders del sector", explica Jordi Gallés, president d'Europastry. NEWSPA

frida
El sabor de la imaginación

**MAS SABOR A
LECHE, MENOS
DULCE...
¡DESCUBRELO!**

NUEVO

 **CHOCOVIC**

Sankual

— Cremoso chocolate con leche con toques de caramelo.



**CREMOSO,
MENOS DULCE...
¡PRUEBALO!**

NUEVO

 **CHOCOVIC**

Istak

— Chocolate blanco de gran cremosidad.



REALE **SALUT**

TENIM ALGUNA COSA EN
COMÚ AMB VOSTÈ: MILERS
DE PERSONES CONFIEN EN
LES NOSTRES MANS.

Si és flequer,
tenim assegurances personals per vostè.


S E G U R O S

ASSEGURANCES PER A LA VIDA REAL

REALE **SALUT GLOBAL** MODALITAT PIME*

**CONDICIONS ESPECIALS PEL GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA
ASSISTÈNCIA SANITÀRIA DE QUALITAT PER VOSTÈ, ELS SEUS EMPLEATS I ELS SEUS FAMILIARS**

- De de 36,38 € al mes.
- Sense copagaments.
- Amb garantia dental inclosa.
- Des de 3 assegurats.
- SENSE PERÍODES DE CARÈNCIA (excepte part).

Edat	Prima mensual
0-19	36,38
20-49	50,48
50-59	60,30
>59	96,85

AMB SERVEIS I COBERTURES D'ALTA QUALITAT QUE LI OFEREIXEN LA MILLOR ASSISTÈNCIA MÈDICA

Assistència hospitalària i extrahospitalària, incorporació de noves tecnologies, serveis 24 hores, medicina preventiva, subsidi per hospitalització (**) i molt més.

(*) Modalitat exclusiva per a pòlisses el prenedor de la qual sigui una empresa.

(**) Si aquesta no és a càrrec de Reale Assegurances Generals.

Primes vàlides fins al 31 de desembre de 2013.

Per més informació i contractació truqui al:

934 871 818

Gremi de Flequers de la Província de Barcelona

La UIBC estrena presidium a Granada

La UIB i la UIPCG (la Unió Internacional de Fleca i la Unió Internacional de Pastisseria, per les seves sigles en anglès) es van reunir de forma independent per última vegada el passat mes de setembre a Granada, com a pas previ per formar de facto i de manera conjunta la nova Unió Internacional de Forners i Pastissers, la UIBC. A continuació, va tenir lloc l'esperada Assemblea de Constitució, durant la qual ambdues Unions varen crear de forma oficial la UIBC. Durant l'acte, tots els països varen signar el document fundacional.



El Presidium

La primera reunió del nou Presidium de la UIBC va tenir lloc després de l'Assemblea de Constitució. La composició d'aquest òrgan directiu va quedar estructurat de la següent manera:

- President: Peter Becker (Alemanya).
- President Adjunt: Gerhard Schenk (Alemanya).
- Vicepresidents: Christian Vabret (França), Ellen Yin (Taiwan), Günther Koerffer (Suècia), Stefan Romang (Suïssa), Boldiszár Ilonka (Hongria) i Antonio Arias (Mèxic, CIPAN).
- Secretaris Generals: José María Fernández del Vallado (Espanya) i Robert Widmann (Alemanya).

Andreu Llargués, president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, va ser anomenat tresorer, en nom de la confederació espanyola CEOPAN.

Les primeres decisions que va prendre el Presidium estaven relacionades amb el nou logo i els llocs i les dates per a les properes reunions tant del mateix Presidium, pel qual es va acordar un calendari més intens durant el període d'inici de la nova Unió Internacional, com també de les quatre Comissions de Treball de la UIBC. Per al proper any 2014 està previst celebrar trobades de la UIBC a Taiwan, durant el Campionat Mundial de Pastisseria, París (Europain), i a Polònia (BakePOL).

Andreu Llargués, president del Gremi, ha estat nomenat tresorer de la nova UIBC i president de la Comissió de Màrqueting i Publicitat

Comissions

A la segona jornada de reunions a Granada es varen crear quatre Comissions de Treball de la nova UIBC: Comissió d'Organització, presidida per Günther Koerffer (Suècia); Comissió d'Economia i Política Social, presidida per Christian Vabret (França); Comissió de Formació Professional, presidida per Stefan Romang (Suïssa); i la Comissió de Màrqueting i Publicitat, presidida per Andreu Llargués.

A la nova UIBC, els forners i pastissers disposen, a més, d'una Assemblea Delegada per a les seves respectives professions que es dedica exclusivament als assumptes relacionats amb el seu sector. NEWSIPA

Plaff-Plaff H₂O
Maquinària Viñas



LA NOSTRA MÀQUINA
PLAFF-PLAFF H₂O

¡QUALSEVOL FORMAT IMAGINABLE COM SI FOS FET A MÀ! TAMBÉ PRODUCTE TIPUS CIABATTA O PUNTA RÚSTICA DE L'AMPLADA, LONGITUT I GRUIX QUE DESITGI. COMPROVI-HO AMB ELS SEUS PROPIS INGREDIENTS AL NOSTRE LABORATORI A CABRERA DE MAR, MOLT A PROP DE BARCELONA.

Nova web de Maquinària Viñas: www.mvinas.com
937 595 995
info@mvinas.com

MAQUINARIA
VIÑAS



Margarida Esteve
Departament d'Indústria del Gremi de
Flequers de la Província de Barcelona

El transport d'aliments a temperatura regulada

El sector de la fleca i la pastisseria ha evolucionat molt en els darrers vint anys, tant pel que fa a nous processos d'elaboració de pans congelats o precuits com per l'ampliació de l'abast de comercialització dels productes de pastisseria. Per aquesta raó és molt important que en tot moment quedi garantit que no s'ha trencat la cadena de fred quan conservem o transportem els productes des de l'obra a altres establiments on es finalitzarà la seva cocció o es comercialitzaran directament. Anomenem cadena de fred al manteniment de manera uniforme de les condicions de temperatura òptimes per a cada producte segons les seves característiques des de la seva elaboració fins al seu consum.

El manteniment de la cadena de fred en aquests productes és fonamental tant per mantenir les seves condicions higièniques com per conservar les seves qualitats orga-

nolèptiques i pugui arribar al consumidor final sense cap alteració en la seva composició, qualitat o higiene.

Quan es prepari una comanda per al seu transport hem de valorar si el producte requereix temperatura regulada, refrigeració o congelació i la durada del transport.

Per al transport de productes congelats, es requereix un vehicle congelador o frigorífic que garanteixi el manteniment d'una temperatura de -18° . Cal comprovar, quan es rep la mercaderia, que es troba a la temperatura correcta i que no hi ha presència de gel o gebre en els envasos, senyal que s'ha trencat la cadena de fred.

Per al transport de productes que requereixin mantenir la cadena de fred, és a dir, productes sensibles a les variacions de temperatura i que es poden contaminar o alterar organolèpticament, tals com la nata, la crema o la trufa, es faran servir vehicles

isotèrmics per a distàncies curtes, no superiors a mitja hora, i frigorífics per a la resta de desplaçaments.

Cal tenir en compte que un vehicle isoterm només disposa d'una caixa aïllant, que limita l'intercanvi de calor entre l'interior i l'exterior del vehicle, i no incorpora cap dispositiu que generi fred, com els vehicles frigorífics o refrigerats. És per aquesta raó que no es pot utilitzar mai per al transport de producte congelat i només es pot fer servir per a un breu espai de temps per a producte que necessita temperatura controlada.

Els productes de pa i brioixeria sense requeriment de temperatura que es transportin sense envasar han d'estar obligatòriament en cistells, coves o recipients dels quals no sobresurtin i protegits per evitar-ne la contaminació. Aquests recipients es trobaran en bones condicions d'higiene i manteniment. Els vehicles es mantindran en bon estat d'ordre i neteja i no s'utilitzaran per al transport d'altres productes que no siguin aliments.

Si s'ha de simultaniejar el transport de pa i pans especials amb productes que requereixen temperatura controlada, recomanem utilitzar contenidors frigorífics o isotèrmics portàtils homologats per a la indústria alimentària.

Com a pauta general, segueix aquestes recomanacions a l'hora de transportar aliments que requereixen temperatura regulada:

- Els vehicles s'han d'ajustar al tipus de producte a transportar.
- Els vehicles i recipients han d'estar en correctes condicions d'higiene i manteniment.
- Estibar correctament els productes al seu interior per reduir al màxim el temps de descàrrega i mantenir la porta oberta el mínim temps possible.

Recordeu que és obligació de l'empresa mantenir en perfecte estat d'ordre, neteja i desinfecció l'establiment, estris i vehicles de transport, per la qual cosa és imprescindible motivar i implicar el personal pel que fa a l'impacte que una mala higiene o una temperatura inadequada pot tenir sobre els productes que es transporten. **NEWSPA**

“Quan es prepari una comanda per al seu transport hem de valorar si el producte requereix temperatura regulada, refrigeració o congelació, i la durada del transport”



Ken

Esculli el millor per als seus clients.

Ken, la gamma més alta per al professional.



www.skisa.com

SKI CATALUNYA, S.L.

Av. Santa Eulalia, 407 - Pl. Can Palet. 08223 Terrassa - Barcelona. Tel.: 93 783 69 91 - catalunya@skisa.com



Antonio Caballero
Advocat del Gremi de Flequers
de la Província de Barcelona

Compatibilitat de la pensió de jubilació i el treball

Com a conseqüència de la publicació del Reial Decret Legislatiu 5/2013, de mesures per afavorir la continuïtat laboral dels treballadors de major edat i promoure l'envelliment actiu, es procedeix a la modificació substancial de diferents aspectes en matèria de jubilació.

Tal vegada, uns dels canvis més positius i transcendents es troba en la permissió de comptabilitzar la situació de jubilació amb el treball, tant per compte aliè com propi, a temps complet o parcial. Aquesta modalitat de situació de jubilació, denominada "Compatibilitat entre la pensió de jubilació i treball", pot aplicar-se a tots els règims de la Seguretat Social (inclòs el RETA), cosa que permet que un jubilat pugui donar-se d'alta d'autònoms i percebre a la vegada la pensió de jubilació.

Requisits

La nova regulació per poder compatibilitzar el gaudiment d'una pensió de jubilació en la seva modalitat contributiva i la realització de qualsevol feina per compte propi o aliè exigeix el compliment dels següents requisits:

- Que s'hagi accedit a la pensió de jubilació una vegada complida l'edat legal de jubilació. En queden fora les jubilacions acollides a bonificacions o anticipacions de l'edat de jubilació.
- Que el percentatge aplicable a la respectiva base reguladora a efectes de determinar la quantia de la pensió causada arribi al 100%.
- El treball compatible podrà realitzar-se a temps complet o parcial.

Quantia

La pensió de jubilació compatible amb el treball serà equivalent al 50 % de l'import reconegut inicialment, una vegada aplicada, si procedeix, el límit màxim de la pensió pública o del que s'estigui percebent en el moment de l'inici de la compatibilitat amb el treball, quedant-ne exclòs, en qualsevol cas, el complement per mínims, sigui quina sigui la jornada o l'activitat que realitzi el pensionista.

Efectes

Mentre es mantingui aquesta situació de compatibilitat amb el treball, es produiran els següents efectes:

- L'import de la pensió més les revaloritzacions acumulades es reduirà en un 50 %.
- No es tindrà dret als complements per pensions inferiors a la mínima.
- El beneficiari tindrà la condició de pensionista a tots els efectes.
- Finalitzada la relació laboral es restablirà la percepció íntegra de la pensió.

Cotització

Mentre existeixi la compatibilitat, tant empresaris com treballadors cotitzaran per incapacitat temporal (1,46 % a càrrec de l'empresa i el 0,29 % a càrrec del treballador) i per contingències professionals (la tarifa que correspongui segons la feina realitzada). També quedaran subjectes a una cotització denominada de "solidaritat" del 8 %, que, en el cas que el treballador sigui per compte aliè, anirà a càrrec de l'empresari el 6% i a càrrec del treballador el 2 %.

Obligacions

Les empreses en les quals es compatibilitzi la prestació de serveis amb el gaudiment de la pensió de jubilació hauran de:

a) No haver adoptat decisions extintives improcedents en els 6 mesos anteriors. Aquesta limitació afectarà les extincions produïdes amb posterioritat al 17 de març de 2013 i per la cobertura d'aquells llocs de treball del mateix grup professional que els afectats per l'extinció.

b) Una vegada iniciada la compatibilitat, mantenir, durant la vigència del contracte del pensionista de jubilació, el nivell d'ocupació existent abans del seu inici. La referència a utilitzar serà la mitjana diària de treballadors d'alta a l'empresa en el període de 90 dies anteriors a la compatibilitat.

En cas de qualsevol dubte sobre aquest tema o si és necessari ampliar el seu contingut, no dubti a dirigir-se al departament laboral del Gremi. NEWSPA



“Mentre existeixi la compatibilitat, tant empresaris com treballadors cotitzaran per incapacitat temporal”

Pa de la tardor

- Pastar tots els ingredients excepte els bolets i la tòfona, els quals afegirem al final del pastat.
- Deixar reposar en bloc durant 60 minuts.
- Dividir en peces de 100 g i bolejar suaument, sense desgasificar.
- Deixar reposar durant 30 minuts.
- Tornar a bolejar i posar en motlles cilíndrics, prèviament greixats.
- Fermentar fins que doblin el seu volum inicial.
- Finalment, fornejar a 220°C amb vapor uns 22 minuts aproximadament.

INGREDIENTS

- 800 g de farina w 320
- 100 g de farina integral
- 100 g de farina de sègol
- 400 g de ferment natural
- 22 g de sal
- 5 g de llevat
- 600 g d'aigua
- 50 g d'oli de tòfona
- 600 g de bolets variats (prèviament saltejats)
- 45 g de tòfona negra picada



Mousse de fruites vermelles i brownie

- BROWNIE: Esponjar els ous i el sucre. Barrejar la mantega amb la xocolata fins a obtenir una textura tipus maionesa. Barrejar juntes. Afegir la farina amb la sal i l'impulsor. Finalment, afegir les nous trossejades. Emmotllar i fornejar a 200°C.

MERENGA: Realitzar un almívar amb el sucre, l'aigua i el crémor a 122-124°C. Mentrestant, muntar les clares a punt de neu amb el sucre (munta millor si les clares estan reposades). Una vegada tinguem les clares muntades i l'almívar a 122-124°C, baixar a marxa lenta i incorporar a poc a poc l'almívar a les clares. Una vegada incorporat, pujar la marxa i muntar. Posar la merenga en màniga i rajar damunt d'uns discos de planxa.

Opció 1: Deixar assecat i banyar amb xocolata, decorar amb trossets d'ametlla torrada i reservar en nevera.

Opció 2: Posar-hi sucre llustre per damunt ràpidament perquè no s'assequi i gratinar al forn a 210°C - 0 de sola fins que agafi color.

MOUSSE: Fondre la gelatina prèviament hidratada i escorreguda, amb aproximadament el 20 % de la polpa de maduixa.

Afegir la resta de la polpa i entre 40-45° C afegir la merenga i, finalment, la nata semimuntada. Utilitzar immediatament.

INGREDIENTS MERENGA ITALIANA

- 1.500 g de sucre (+ 500 g)
- 400 g d'aigua
- 2 g de crémor tàrtar
- 1 l de clares

INGREDIENTS MOUSSE

- 500 g de polpa de maduixa
- 10 g de fulla de gelatina
- 100 g de merenga italiana
- 300 g de nata escumosa

INGREDIENTS BROWNIE

- 750 g ou a temperatura ambient
- 900 de sucre
- 700 g de mantega pomada
- 450 g de xocolata, al 70 %, desfeta
- 500 g de farina fluixa tamisada
- 10 g de sal
- 10 g d'impulsor
- 350 g de nous trossejades

DECORACIÓ

□ Cruz, S.L.

Av. Cerdanya, s/n, nau 25-26
Polígon Pomar de Dalt
08916 - Badalona
☎ 934 650 065
Fax 934 650 441
cruzsl@cruzsl.es
www.cruzsl.es



□ LANGA CONCEPT, S.L.

Creem l'establiment més adequat a les seves necessitats. Vitri-
nes frigorífiques a mida - nous conceptes -
imatge corporativa - interiorisme i decoració

C/ Bailén 27
08915 - Badalona (Barcelona)
☎ 933 994 552
Fax 933 886 601
info@langaconcept.com
www.langaconcept.com



□ Inoydesa

Balmes, 79
08007 - Barcelona
☎ 934 544 700/5
Fax 934 544 709
inoydesa@inoydesa.com
www.inoydesa.com



□ Terpan, S.L.

Ctra. Terrassa - Olesa P.I Can Mir
08232 - Viladecavalls (Barcelona)
☎ 937 803 166
Fax 937 891 620
info@terpan.es
www.terpan.es



ESPECIALITATS SENSE SUCRE

□ EMULIFT IBÉRICA, S.L.

Especialidades sin azúcar y bajas en calorías
C/ Copérnico nº 40 nave 4
08784 - Piera (Barcelona)
☎ 932 191 851
Fax 932 138 236
emulift@emulift.com
www.emulift.com
www.bodylin.com



FARINES

□ AE Agri-Energia, SA

Girona, 155, apt. 4
17820 - Banyoles
☎ 972 580 058
Fax 972 581 797
farinera@agrienergia.com
www.agrienergia.com



□ Comerç i Indústries Albareda, S.A.

Farina convencional i farina ecològica
Passeig del Riu, 66
08241 - Manresa
☎ 938 727 942
Fax 938 727 932
albareda@farinera-albareda.com
www.farinera-albareda.com



□ Fills de Moretó, S.A.

Rafael de Casanova, 79, apt. 182
08100 - Mollet del Vallès
☎ 935 705 608
Fax 935 700 132



□ La Meta

Indústria, parc. 204R
Pl El Segre
25191 - Lleida
☎ 973 200 319
Fax 973 205 643



□ Ylla 1878, S.L.

Ctra. de Manlleu km. 1,4
08500 - Vic
☎ 938 862 744
Fax 938 891 182
www.ylla1878.com



INFORMÀTICA

□ Dir Informàtica

C/ Bolivia, 144-146, loc. 6
08018 - Barcelona
☎ 934 982 410
Fax 934 982 411
dir@dir-informatica.es
www.dir-informatica.es



MAQUINÀRIA

□ Amasadoras Saus, S.L.

Canigó, 8. 08560 -
Manlleu (Barcelona)
☎ 938 507 753
Fax 938 515 124
saus@amasadorassaus.com
www.amasadorassaus.com



□ BONGARD IBERIA, S.A.

Garbó, 18, Nau 3, Pl. Can Volart
08150 Parets del Vallès
☎ 935 737 878
info@bongard.es
www.bongard.es



□ Colip España, S.L.

Avda. Gaudí, 77, 1º 1ª
08025 - Barcelona
☎ 934 559 636
Fax 934 357 316
colip@colip.es · www.colip.com



□ Elkoma, S.A.

Motors, 149, nau 5
08038 - Barcelona
☎ 932 232 900 / Fax 932 233 455
elkoma@elkoma.com · www.elkoma.com



□ Eurofours

València, 40, 3r
08015 - Barcelona
☎ 932 296 900
Fax 932 296 902
www.eurofours.com



□ Exclusivas Frigoríficas, S.L.

Carrer d'Astúries, 5
Polígon Industrial les Salines
08830 - Sant Boi de Llobregat
☎ 934.401.876
Fax 934.497.545
info@exclusivasfrigorificas.com
www.exclusivasfrigorificas.com



□ Gastromat

Pasteuritzadors, muntadores de nata,
granitzadores, xocolateres, vitrines, etc...
Passatge Arrahona, 33 local núm. 3
08210- Barberà del Vallès (Barcelona)
☎ 937 298 896
Fax 937 186 218
info@gastromat.com
www.gastromat.com



□ NOVAU GRUP

Forns, fermentació,
rentaobjectes i llescadors
Pge. Jordi Ferran, 9-11
08028 - Barcelona
☎ 933 334 446
Fax 934 483 896
info@novaugrup.es
www.novaugrup.es



□ Grup Ayats

Corte por Ultrasonidos, Ultracongeladores,
Abatidores de Temperatura +90°C/-40°C,
Hornos Pastelería y Gastronomía, Cintas
Transportadoras, Atemperadoras-Bañadoras
de Chocolate FBM, Túnel de frío para
bombones...etc.
Maquinaria Ayats S.L.U.
www.grupayats.com
info@grupayats.com
Comercial: 607 282 552
Servicio Técnico Atemperadores Chocolate
FBM: 652 11 29 84



□ Unifiller España, S.L.

Dosificadores Volumétricos, Bombas de
transferencia, y Líneas de producción.
También para masas sin gluten.

C/Bailén, 28
Vilanova i la Geltrú, 08800 - Barcelona
☎ 607 282 552
☎ 662 935 353
info@unifiller.es
www.unifiller.es
Visiti'ns a You Tube



□ Restorhome, S.L.

Passeig Guayaquil, 39, nau 1
08030 - Barcelona
☎ 933 523 453
Fax 933 523 058
www.restorhometienda.es
www.restorhome.es
comercial@restorhome.es
tienda@restorhome.es



□ Sermont, S.A.

Sepúlveda 140 bis
08011 - BARCELONA
☎ 934 231 510
Fax 934 254 710
sermont@sermont.es
www.sermont.es



MASSES CONGELADES

□ Vandemoortele Ibérica, S.A.

Frederic Mompou, 5
08960 - Sant Just Desvern (Barcelona)
☎ 934 999 800
Fax 934 999 811



MÚTUES

□ MAZ Catalunya

C/ Tarragona 110
08015 - Barcelona
☎ 932 26 16 16 - Fax 932 26 92 86
www.maz.es



PRODUCTES LÀCTICS

□ SKI CATALUNYA SL

Fabricantes de productos lácteos y derivados:
natas, preparados, trufas, postres, leche
ecológica, mantequilla...
Siempre cerca del profesional
Avda. Santa Eulàlia 407. Pol. Ind. Can Palet
08223 - Terrassa (Barcelona)
☎ 93 783 69 91
catalunya@skisa.com
www.skisa.com



SEGURETAT

□ SAT VALLÈS

Instal·lació i manteniment sistemes
de seguretat i extinció d'incendis
C. Fiveller, 171
08205 - Sabadell
☎ 902 026 339
info@satvalles.com
www.satvalles.com



INFORMÀTICA PROFESSIONAL PER FLEQUES I PASTISSERIES



En els temps que corren és important gestionar bé el negoci. Tenir-ho tot sota control. Ajustar al màxim els costos de producció i reduir les despeses. A més, és imprescindible complir amb els requeriments de la Llei de Traçabilitat i gestionar correctament els punts crítics (APPCC).



TPV 15" TÀCTIL



TABLET / MÒBIL



PASTELES[®]

GESTIÓ COMPLETA DE L'ESTABLIMENT

- Venda amb TPV tàctil.
- Gestió de cafeteria i degustació.
- Gestió completa d'encàrrecs.
- Control d'estoc.
- Comandes amb proveïdors.
- Tancament de caixa.
- Gestió de fitxes de clients.
- Estadístiques completes.
- Connexió directa amb calaix intel·ligent de gestió d'efectiu (Cashkeeper).

MÀXIMA EFICÀCIA A L'OBRAJOR

- Comunicats de fabricació.
- Escandall d'articles.
- Costos de fabricació.
- Entrades sanitàries.
- Control complet de traçabilitat.
- Emissió d'etiquetes per a la venda i congelació.

GESTIÓ D'OFICINA

- Control centralitzat de grups de botigues.
- Gestió de franquícies.
- Centralització de comandes.
- Control remot de les botigues a temps real.
- Informació a través de telèfon, tablet o web.
- Exportació de dades contables (ContaPlus, etc.)

SERVEI TÈCNIC I ATENCIÓ AL CLIENT

- Suport telefònic i remot.
- Assistència tècnica i actualitzacions del programa.
- Servei de préstec de material.
- Cursos i formació personalitzada.
- Delegacions a tota Espanya.

La Traçabilitat alimentaria i el control total dels APPCC (Punts crítics) són absolutament obligatoris per a fleques i pastisseries.



TRUCA'NS I INFORMA'T



902 118 694

www.lkbitronic.com

info@lkbitronic.com

DELEGACIONS A TOTA ESPANYA

LK Bitronic C/Pi i Margall, 30 08025 Barcelona



BORSA DE NEGOCIS

<p>ES TRASPASSEN</p> <p>A Barcelona: 2 botigues de pa amb degustació, en ple funcionament i ben situades. totalment equipades i modernes.</p> <p>Sr. Claudio 667 559 372</p> <p>(184)</p>	<p>ES TRASPASSA</p> <p>A Vilafranca, forn de pa amb obrador i botiga, en ple funcionament. Possibilitat de vivenda.</p> <p>Sra. Montse 633 153 114</p> <p>(182)</p>	<p>COMPRO I REPARO</p> <p>Maquinària usada CARPIGIANI i CATTABRIGA.</p> <p>Sr. Benjamín 629 670 412</p> <p>(184)</p>	<p>ES TRASPASSA</p> <p>Forn de pa amb botiga al Vallès Occidental. Molt a prop de Barcelona. Bon preu.</p> <p>Sr. Josep 635 189 479</p> <p>(176)</p>	<p>ES TRASPASSA</p> <p>Forn de pa amb obrador i despatx de venda a Granollers.</p> <p>Sr. Joan 655 599 905</p> <p>(179)</p>
<p>ES TRASPASSA</p> <p>Forn de pa amb degustació a l'Hospitalet. Totalment equipat. Mobiliari modern. En ple funcionament. Zona Ciutat Judicial.</p> <p>Mercè 609 447 924</p> <p>(180)</p>	<p>ES TRASPASSA</p> <p>Obrador i botiga (junts o per separat) a Sant Pere de Ribes.</p> <p>Sra. Lola 606 862 114</p> <p>(184)</p>	<p>ES TRASPASSA</p> <p>Botiga de venda de pa amb degustació (155 m²) a L'Hospitalet de Llobregat en ple funcionament.</p> <p>Sr. Virgilio 654 637 474</p> <p>(179)</p>	<p>ES TRASPASSA</p> <p>Forn de pa amb botiga a Terrassa.</p> <p>Francesc 937 007 178</p> <p>(180)</p>	<p>ES TRASPASSA</p> <p>Gran obrador amb 3 forns i petita botiga amb vivenda annexa, a Granollers</p> <p>Sra. Merche 647 81 57 57</p> <p>(181)</p>
<p>ES TRASPASSA</p> <p>Obrador de 300 m² de pastisseria i fleca, amb degustació i terrassa al carrer (zona peatonal). A Gavà.</p> <p>Sra. Montserrat 610 47 17 59</p> <p>(183)</p>	<p>ES VEN</p> <p>Formadora de barres, marca Subal. Màquina de tallar pa, marca Gabarró. Ambdues en perfecte estat.</p> <p>Sr. Eduard 696 41 10 48</p> <p>(183)</p>	<p>ES TRASPASSA</p> <p>Fleca-pastisseria (Ripollet) amb obrador complet per amdues activitats i botiga anexa amb degustació. Vendes interessants.</p> <p>Sr. Méndez 659 87 00 17 - 653 287 344</p> <p>(183)</p>	<p>Secció gratuïta dirigida als flequers de tot Catalunya que vulguin posar els seus anuncis de compra, venda o traspàs de maquinària o de forns. No s'admetran les ofertes o demandes de treball. Els anuncis han de tenir una extensió màxima de cinc línies i cal que hi constin el nom, l'adreça i el telèfon de contacte.</p> <p>Envï el seu anunci al Gremi de Flequers de la Província de Barcelona. Fax: 934 872 829</p>	

AVANTATGES D'ESTAR AGREMIAT



El Gremi i "la Caixa" han subscrit un conveni per oferir tot un ventall de productes financers i assegurances en condicions avantatjoses per als agremiats. Consulti a qualsevol de les oficines de "la Caixa".



Descompte del 18 % en trucades nacionals. Descomptes especials per a autònoms i empreses.



Cobertures per a qualsevol tipus de risc: responsabilitat civil, pimes, turismes i furgonetes, vida, accidents, llar, etc. Possibilitat de fer, de forma totalment gratuïta, una auditoria de risc de la vostra empresa. Descomptes especials per al nostre sector.



Condicions especials per als associats en Pòlisses de Crèdit, Hipoteques, Fons d'Inversió, Plans de Pensions, Préstecs, etc. **Retorn del 10 % de la quota gremial fins a 100 euros.**



Rènting de vehicles.
Condicions exclusives: servei de recollida i entrega de vehicle a casa del client en planxa i pintura, trencament de vidres, manteniment i canvi de pneumàtics.



Descompte de 0,039 €/l de gasoil consumit en estacions de servei adherides al conveni.



Descomptes de fins al 19% sobre el consum, en contractacions d'electricitat en tarifes 2.1 i 3.0. Descomptes interessants en Gas, en tarifes T3 i T4.



Els agremiats tindran un descompte garantit del 10 % en les llicències d'ús del programari, així com un 10 % en el Terminals Punt de Venda.

NEWS AGENDA 2013-2014

Novembre

DII						Dg
				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	

Desembre

DII						Dg
						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					

Gener

DII						Dg
		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		

Febrer

DII						Dg
					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		

Març

DII						Dg
						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

DII						Dg
	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				

Pròxims esdeveniments:



6 al 8 de desembre

DISEÑA EN DULCE

Saló de la Rebosteria de disseny (IFEMA, Madrid)

<http://www.ifema.es/>



26 al 29 de gener

ISM 2014

Fira de pastisseria i dolços (Colònia, Alemanya).

<http://www.ism-cologne.com>



18 al 22 de gener

XXXV SIGEP

Saló Internacional del gelat, pastisseria y fleca artesanal (Rimini, Itàlia)

<http://sp.sigep.it/>



8 al 12 de març

EUROPAIN

Mostra mundial de fleca, pastisseria, gelat, xocolata i confiteria (Paris-Nord Villepinte, France)

<http://www.europain.com/homepage>



26 al 28 de gener

SIRHA 2014

Saló Mundial de Restauració i Hostaleria (Genève, Suïssa).

<http://www.sirha-geneve.com/>



31 de març al 3 d'abril

ALIMENTARIA 2014

www.alimentaria-bcn.com



Harinas Panes Especiales

PAN DE MAÍZ

Preparado para la elaboración de pan con maíz, caracterizándose por el color amarillo y la presencia de semillas y perlas de maíz.



Presentación de envase:
25 Kg 5 Kg

RÚSTICO

Preparado para la elaboración de panes rústicos, color más oscuro de miga y notas aromáticas de centeno.



Presentación de envase:
25 Kg 5 Kg 1 Kg

INTEGRAL COMPLET

Preparado para la elaboración de pan tipo integral de trigo, obteniendo un producto ligero, alveolado y con notas de sésamo.



Presentación de envase:
25 Kg 5 Kg 1 Kg

PAN ALEMÁN

Preparado para la elaboración de pan alemán con un alto contenido en harina de centeno, y masa madre de centeno.



Presentación de envase:
25 Kg 5 Kg

PAN DE SOJA

Preparado para la elaboración de pan con soja, de elevado contenido proteico y textura y sabor agradables.



Presentación de envase:
25 Kg 5 Kg 1 Kg

MULTICEREALES

Preparado para la elaboración de pan tipo multicereales, obteniendo un producto ligero y alveolado, con greña abierta.



Presentación de envase:
25 Kg 5 Kg

FIBRA VERDE

Preparado para la elaboración de pan fibra verde que incorpora salvados de trigo, verduras deshidratadas y semillas de linaza.



Presentación de envase:
25 Kg 5 Kg 1 Kg

BAGUETTE

Preparado para la elaboración de pan tipo baguette para obtener panes con miga alveolada, y crema grisácea.



Presentación de envase:
25 Kg 5 Kg

PAN DE CENTENO

Preparado para la elaboración de pan de centeno con aporte de harina de centeno (>51%) y harina tostada de cebada seleccionada.



Presentación de envase:
25 Kg 5 Kg 1 Kg

TRADICIONAL

Preparado para la elaboración de panes de alta hidratación, con una miga amarillo crema y con una buena conservación del producto.



Presentación de envase:
25 Kg 5 Kg 1 Kg

GALLEGO

Preparado para la elaboración de panes rústicos de alta hidratación a partir de harinas de trigo y de centeno de alta calidad.



Presentación de envase:
25 Kg 5 Kg 1 Kg

PAN DE ESPELTA

Preparado para la elaboración del pan de espelta organolépticamente correcto, con elevado aporte de harina de espelta (75%).



Presentación de envase:
25 Kg 5 Kg 1 Kg

REBOZADO DE SEMILLAS

Mix de semillas: pipas de girasol, linaza marrón, copos de centeno y sésamo natural.



Presentación de envase:
25 Kg 5 Kg

CHAPATA ESPECIAL

Preparado diseñado para la elaboración de panes de alta hidratación, con una buena tolerancia a la fermentación.



Presentación de envase:
25 Kg 5 Kg

PAN ECOLÓGICO

Preparado para la elaboración de pan ecológico al que solo hay que añadir agua y sal.



Presentación de envase:
25 Kg 5 Kg

ESPECIAL LEVAIN

Harina específicamente diseñada para la elaboración de cualquier tipo de prefermento: levain, poolish, esponja masa, etc.



Presentación de envase:
25 Kg 5 Kg

Nos adaptamos al proceso Harinas a Medida Diseñamos para ti!



www.lameta.es
lameta@vallcompanyes.es
Tel. 973 200 319

los envases de 5 Kg y los de 1 Kg llevan incorporada levadura en polvo.