DIPLOMA DE MESTRE ARTESÀ ALIMENTARI: TRES AGREMIATS, RECONEGUTS COM A NOUS MESTRES ARTESANS

FORMACIÓ: L'ESCOLA ANDREU LLARGUÉS ATREU I FORMA NOUS TALENTS FLEQUERS AMB ELS CURSOS D'INICIACIÓ I ELS CERTIFICATS DE PROFESSIONALITAT

newspa

Nov./ des. '21

n.233

REVISTA DEL GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

La nostra Escola fa història al 'Mondial du Pain'

Els ex alumnes del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència Enric Badia i Marta San José, entrenats pel director de l'Escola Andreu Llargués, Yohan Ferrant, queden subcampions a una de les competicions més prestigioses de la fleca mundial

salva

Unidos por un futuro mejor

En los peores momentos es cuando más nos necesitamos las personas, por eso seguimos trabajando día a día contigo para apoyarte. Todos los trabajadores de Salva continuaremos fabricando los hornos y la maquinaria que nos hace disfrutar del mejor pan y de vuestra magia en vuestros obradores.

Siempre a vuestro lado, porque
#salvatambienerestu

sumari

6 Subcampions del 'Mondial du Pain'

Els ex alumnes del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència Enric Badia i Marta San José, entrenats pel director de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, Yohan Ferrant, fan història en obtenir un espectacular segon lloc al 'Mondial du Pain'. És la primer vegada que un equip espanyol arriba tan lluny en aquest prestigiós concurs.

16 RECEPTA DE PA. Tortell de Reis.

18 RECEPTA PASTISSERA. Pasta de full de mantega t80'.

30 Formació

L'Escola Andreu Llargués atreu i forma nous talents flequers

News GREMI

20 Tres nous agremiats, mestres artesans

22 L'elit flequera mundial, a la nostra Escola

News EMPRESA

34 El més destacat, per al 2022!

36 Actuacions de la Inspecció de Treball 2021-2023

EL GREMI ENS FA FORTS!

GAUDEIX DELS AVANTATGES DE SER UN DELS NOSTRES AGREMIATS

—— Impulsem la innovació i la modernització empresarial que afecta al nostre sector.

—— Analitzem les polítiques sectorials per enfortir el sector flequer.

—— Oferim assessoria jurídica, econòmica, fiscal i laboral de manera gratuïta.

—— Promocionem la formació professional amb una àmplia oferta de cursos i disposem d'una borsa de treball per facilitar nous professionals.

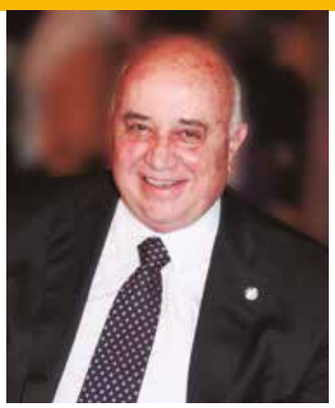
—— Donem assistència administrativa, empresarial i legal per potenciar la competitivitat i rendibilitat.

—— Negociem el Conveni Col·lectiu de la Indústria Flequera de Barcelona i província.

gremipa.com

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

editorial



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

Un any històric per a la nostra Escola!

Benvolguts companys i amics,

A quest número està dedicat a un fet històric per al Gremi i per a l'Escola; el Subcampionat del Món obtingut per dos forners i alumnes de l'Escola, l'Enric Badia i la Marta San José, dirigits i entrenat pel Yohan Ferrant, al Mondial du Pain celebrat a la Fira Serbotel de Nantes (França).

Aquesta és una fita històrica que suposa la constatació d'una aposta que ha esdevingut un model d'èxit; l'aposta del Gremi per la formació, i a més fer-ho en una Escola pròpia que s'ha consolidat, ara més que mai, com un referent de la formació flequera i pastissera nacional i internacional.

A més, aquest subcampionat s'afegeix al Premi #FPCAT2020 que la Generalitat de Catalunya va atorgar a l'Escola, i que reconeix les bones pràctiques en l'àmbit de la formació professional.Aquests dos reconeixements il·lustren perfectament el nostre model formatiu. Una formació professional basada en les noves tècniques d'elaboració, però arrelada en l'artesania i la tradició que té per objectiu formar nous, i millors, forners. I alhora, una formació continuada on aprofundir en nous coneixements i tècniques per assolir l'excel·lència en l'exercici del nostre ofici. Hem d'estar molt orgullós d'un Gremi i d'una Escola que ofereix aquest nivell de formació.

La formació i la innovació són les claus del futur del nostre ofici i la garantia de la competitivitat de les nostres empreses. Per això cal seguir apostant per aquest model d'èxit. No dubteu que ho farem!

Finalitzem el segon any de pandèmia, i si bé les coses estan millor que l'any passat, aprofito aquesta darrera editorial de l'any per agrair-vos a tots la feina i el compromís que com flequers heu demostrat on, un cop més, hem esdevingut un sector essencial per a la dinamització i normalització del comerç i de la vida dels nostres barris, pobles i ciutats.

Per últim, vull valorar la tasca que fa el nostre Gremi de suport als agremiats i de transmissor de les demandes del sector davant de les administracions. I ressaltar la necessitat de comptar amb un Gremi fort que representi i defensi els nostres interessos. No sabem quina societat quedarà després de la pandèmia, però el que si sembla clar és que haurem d'afrontar noves normatives i regulacions, i aquí és on, ara més que mai, la necessitat de gremis i associacions fortes esdevindrà la clau de la supervivència de cada sector.

Aprofito aquestes línies per agrair a tots els professionals que integren la plantilla del Gremi, i altres col·laboradors, per l'excel·lent tasca que han realitzat durant l'any 2021.

Arriben les festes de Nadal, i malgrat que no estem en una situació plenament normalitzada, almenys enguany podrem reunir-nos amb familiars i amics per celebrar unes festes tan estimades. Tornem doncs a gaudir d'un Nadal més junts!!

Us desitjo a tots i totes un Bon Nadal i un Feliç Any 2022. **NEWSPA**

És una publicació del
GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA
President: Andreu Llargués. **Secretari general:** Carles Cotonat.
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:
Nervio BCN. C/ Nicaragua, 137, Entlo. 8.
08029 Barcelona.Tel.: 931 180 300
A/e: cgil@nerviobcn.com

Director tècnic: Manuel Cortés
Cap de redacció: Catalina Gil
Redacció: B. Garau.
Fotografia: Xavier Valbuena.

Maquetació: C. Ros.

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: R. Verdaguer.
Publicitat: Catalina Gil · C/ Nicaragua, 137, Entlo. 8.
08006 Barcelona.
Tel.: 931 395 347
Impressió: FORT IMPRENTA

CONSELL EDITORIAL **President:** Andreu Llargués
Vocals: Manuel Cortés, Jordi Morera. **Secretari general:** Carles Cotonat

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

Amb el suport de:

Ajuntament de Barcelona · Diputació Barcelona · Generalitat de Catalunya

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

Subcampions del 'Mondial du Pain'

Els ex alumnes del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència Enric Badia i Marta San José, entrenats pel director de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, Yohan Ferrant, fan història en obtenir un espectacular segon lloc al 'Mondial du Pain'. És la primer vegada que un equip espanyol arriba tan lluny en aquest prestigiós concurs.

Històric. Aquest adjectiu és el més repetit en el món de la fleca en referir-se al segon lloc aconseguit per l'equip espanyol en el 8è Mondial du Pain, prestigiós concurs celebrat a Nantes i en el que participen les millors seleccions del món.

L'espectacular actuació de l'equip format per Enric Badia i Marta San José ha deixat el món sencer bocabadat i ha suposat tota una revolució dins el panorama flequer català, espanyol i mundial. I és que mai un equip amb bandera d'Espanya havia arribat tan lluny en aquest certamen, un dels més importants del món, organitzar per l'exclusiu col·lectiu dels 'Ambassadeurs du Pain'. A més a més, el combinat espanyol també ha estat guardonar amb el Premi Especial a la Millor Peça Artística del Mundial, amb una espectacular elaboració d'1,40 metres d'alçada amb forma de molí.

Aquesta fita ha estat aconseguida per dos professionals excepcionals formats al Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, que enguany celebra la seva tercera edició, i entrenats pel director de l'Escola, el prestigiós mestre flequer Yohan Ferrant. Així, la nostra Escola es consolida encara més com a referent mundial de la formació flequera d'excel·lència.

Del Màster al Mundial

"M'ha costat molt assimilar el que hem aconseguit. De fet, encara estic en xoc, i crec que tota la fleca espanyola ho està!", assegu-

ra Marta San José, de La Panera del Pa (Terrassa), pastissera de formació que es va iniciar en el món de la fleca amb el Màster. "Vaig començar a treballar a l'empresa familiar, creada pel meu pare fa cinc anys, i volia saber com funcionava el tema de masses, així que vaig veure la convocatòria del Màster i em vaig apuntar. Qui em podria dir que aquesta decisió em portaria a on he arribat en tan poc temps?", exclama.

La participació de Badia i San José a aquest Mundial ha estat producte de la seva bona qualificació en el Màster, ja que van ser escollits per Yohan Ferrant per haver estat, respectivament, els alumnes que van obtenir millor nota en la primera i la segona edició del Màster. "Són professionals tècnicament molt hàbils, versàtils i complets, capaços d'obtenir molts bons resultats", explica Yohan Ferrant. El director de l'Escola, per cert, s'ha compromès a entrenar també els alumnes amb millor nota de la tercera edició (que s'està impartint aquest any lectiu) i la quarta, de cara a la participació al 9è Mundial, que tindrà lloc l'any 2023.

"No ens esperàvem ni molt menys aquest èxit. De fet, el nostre objectiu inicial era quedar entre els sis millors. Era impensable fer segons i a més a més guanyar el premi a la millor peça artística", indica l'Enric Badia, forner de quarta generació d'una família flequera que desenvolupa la seva activitat professional al centenari Forn Elias (Barcelona). El secret de l'èxit, des del seu punt de vista, és que "hem presentat peces molt bones, elaborades y cuidades a nivell estètic, gràcies a fet que hem treballat d'una manera molt ordenada, neta i amb molt bona comunicació", analitza.

Ferrant entrenarà també els millors alumnes del 3r i el 4t Màster per presentar-se al Mundial de 2023

En aquest punt, la Marta considera que el que més ha valorat el jurat és que "el nostre treball ha sigut molt innovador, en tots els sentits. El Yohan ha aportat les tècniques, i nosaltres hem creat les peces, molt rebuscades. Hem treballat amb les masses molt fredes i el màxim rigor, sempre buscant com millorar i evolucionar les peces, fins que no trobéssim ja cap marge de millora", explica.

Sigui com sigui, "tot això, mai ho hauríem aconseguit sense el Yohan i sense el Màster", coincideixen.

EL MILLOR 'ART BOULANGER', ACREDITAT PER 'LES AMBASSADURS DU PAIN' AMB EL MÈTODE 'RESPECTUS PANIS'

El 'Mondial du Pain' (Campionat Mundial del Pa) és un dels concursos flequers més exigents i prestigiosos. Convocat cada dos anys per l'exclusiu col·lectiu 'Les Ambassadeurs du Pain', té com a objectiu "mostrar el saber fer dels professionals de la fleca i expressar el millor 'art boulanger' en tota la seva esplendor, sublimant la quinta essència de l'experiència de tota una professió compromesa i apassionada amb el gust i la nutrició", segons l'organització.

'Les Ambassadeurs du Pain' és un il·lustre club fundat per 10 prestigiosos mestres flequers, tots creditors de l'exclusiu títol de 'Meilleur Ouvrier de France' (MOF), una de les més altes distincions que pot tenir un forner francès.

L'associació té com a missió "compartir i promoure una nova visió del pa que combini valors nutricionals i gastronòmics", així com "defensar el pa de tradició artesanal i promocionar els seus valors nutricionals i gastronòmics a França i a l'estranger". Reconeguts a escala mundial, els membres de l'associació són fervents defensors del pa tradicional i creadors de procés de panificació 'Respectus Panis'.

Fundat sobre els principis de la reducció del pastat, de la sembra, de la fermentació llarga a temperatura ambient i la utilització de farines pures, el mètode 'Respectus Panis' és custodiat i transmès pels 'Ambassadeurs' amb l'objectiu de perpetuar el saber ancestral de la fleca artesana.

LA NOSTRA ESCOLA FA HISTÒRIA AL 'MONDIAL DU PAIN'

"El Màster és una gran porta a una part de l'ofici que al nostre país encara no està massa present: la part sensorial, visual i creativa de la fleca francesa", explica l'Enric. "A més a més, és molt pràctic, i vius en primera persona aquesta manera de treballar", indica l'Enric. "D'altra banda, es toquen molts temes relacionats amb la gestió empresarial, i que tradicionalment no s'han ensenyat massa al nostre país", destaca.

"Aquest premi m'ha canviat la vida molt més del que m'imaginava", assegura l'Enric, que no esperava el ressò mediàtic i l'impacte entre els clients i la professió que tindria la seva participació al Mundial. Però, "el veritable premi ha estat rebre la felicitació sincera de molts forners, incloent alguns dels meus ídols, gent que fa poc temps veia a anys lluny de mi i ara els puc considerar amics meus". Explica que "el que més destaca la gent del món de la fleca en felicitar-nos és que mai un equip espanyol havia arribat tan lluny".

> Per aconseguir aquesta fita, l'Enric i la Marta han entrenat diàriament durant 10 mesos, compaginant-ho amb la feina

Humils i entrenats

La seva bona preparació i excel·lència ha estat la clau del seu èxit, però també ha estat importantíssima la seva humilitat i compromís amb perfeccionar la seva tècnica cada dia. "Són molt humils i tenen moltes ganes d'aprendre i millorar, i això és el més important. En aquest tipus de competicions, si hi vas pensant que ets molt bo, ja has perdut. Has d'estar contínuament perseguint l'excel·lència per tenir alguna possibilitat, ja que qualsevol petit error pot ser fatal. L'Enric i la Marta han estat contínuament preguntant-se com fer-ho millor i plantejant-se el perquè de les coses, i aquesta és l'actitud correcta", indica Ferrant.

Per aconseguir aquesta fita històrica, la parella guanyadora es va sotmetre, des del gener fins a l'octubre, a un estricte calendari d'entrenaments molt rigorosos i exigents, portats a terme a les instal·lacions de l'Escola cinc dies a la setmana, i que havien de com-

'THE BEST OF MONDIAL DU PAIN', EL PROPER REPTE

La vuitena edició del 'Mondial du Pain' (Campionat Mundial del Pa) ha tingut lloc del 17 al 19 d'octubre a Nantes (França), en el marc de la fira de restauració, hoteleria, fleca i pastisseria Serbotel

Han participat equips internacionals en representació de nacions com Ghana, Països Baixos, Perú, Espanya, Japó, Bèlgica, França, Itàlia, Xile i Algèria. El jurat ha estat format per professionals de nacionalitats diferents de les que competeixen, concretament Estats Units, Taiwan, Suïssa, Noruega, Austràlia, l'Índia i el Brasil. L'equip guanyador ha estat el japonès, seguit de l'espanyol i, tancant el podi, l'italià.

La trobada s'ha desenvolupat al voltant de vuit esdeveniments en quatre categories. Ha estat tota una marató de més de 10 hores lluitant per aconseguir el desitjat títol, marcades per l'excel·lència, el rigor, la tècnica, el saber fer i la capacitat d'innovació, mitjançant l'elaboració d'especialitats acurades, equilibrades i diverses.

L'octubre de 2022 tindrà lloc 'The Best of Mondial du Pain', on competiran els 6 equips millor classificats al Mundial.

A partir del gener, Ferrant, San José i Badia se centraran a entrenar durament per arribar a aquesta competició amb bones opcions de victòria.

LA RECEPTA DE L'ÈXIT

Les peces presentades pel nostre equip en les diferents categories del 'Mondial du Pain'

PANS AMB MASSA COMÚ
Baguet clàssica
Pa fet per l'ajudant (Marta San José)
Pa decoratiu en tres formats
Pa seguint el mètode 'Respectus Panis'
Pa aromàtic del país.

PA NUTRICIONAL
Pa elaborat amb farina de lleguminoses i aromatitzat amb lavanda, nabius i orellanes

BRIOIXERIA
Massa de croissant: croissant normal, flor de gerds i roda d'albercoc i xocolata.
Massa de brioix: panettone de xocolata i pera, lingot de cirera i llimona, i gota de xocolata i taronja.

SALAT
Torrades amb pernil, tomàquet, oli, formatge curat i espàrrecs verds. Cada ingredient té dues textures.
Hamburguesa vegana amb olivada amb pasta de tomàquet, ratafia i nous torrades.

PEÇA ARTÍSTICA
D'1,40 metres d'alçada i en forma de molí. Realitzada totalment en pa i enganxada amb sucre. Basant-se en la temàtica del mundial 'El forn de pa des dels seus inicis fins a la modernitat"

paginar amb les seves respectives responsabilitats professionals.

"No em vaig posar gaire nerviosa durant la competició, gràcies al fet que veníem molt ben entrenats. Durant els entrenaments, Yohan ens va sotmetre a uns altíssims nivells d'estrès, així que veníem acostumats a suportar la pressió. Van ser moltes hores d'entrenar, i a un nivell molt alt. Després d'entrenar cada dia durant deu mesos, tots els problemes que puguis tenir durant la competició, els saps gestionar, perquè ja els has tingut durant els entrenaments", explica.

"La competició ha estat molt dura, però no ens ha superat, perquè els entrenaments van ser encara més durs, amb moltes hores sent molt conscients, responsables i ordenats", afegeix l'Enric. El dia de la competició, simplement ens vam deixar portar. Portàvem un gran entrenament físic i mental, de manera que durant el Mundial no vam sentir un gran nivell de pressió, no vam patir gaires nervis ni vam cometre grans errors. Tota l'exigència i la pressió que en Yohan ens va demanar durant els entrenaments van ser claus per arribar on hem arribat", analitza.

Una família

Durant els entrenaments, l'Enric i la Marta es van consolidar com equip per treballar com una maquinària perfecta. "Formen un gran equip, que és una de les coses més difícils d'aconseguir", assegura Ferrant. "Quan uneixes dos grans professionals, és un repte que treballin bé junts. Una cosa és ser bon professional i una altra treballar en equip amb una altra persona i davant un jurat internacional. Requereix tenir molta tècnica, estar molt centrats i fer molta pinya", indica.

"Després de treballar junts d'una manera tan intensa, hem creat una petita família entre els tres: ens portem molt bé, i això es nota molt a l'hora de treballar", afegeix la Marta.

Aquesta família continuarà estrenyent llaços, ja que ara han d'afrontar el següent repte: el 'The Best of Mondial du Pain', la competició on participen els 6 equips millor classificats del mundial. "Hem aturat fins al gener, però en començar l'any tornarem a arrencar amb entrenaments cada dia. Hem de continuar millorant

LA NOSTRA ESCOLA FA HISTÒRIA AL 'MONDIAL DU PAIN'

"La formació contínua és clau. Quan et penses que ho saps tot, estàs perdut", diu l'Enric. "Segueixo formant-me a l'Escola i vaig a les master classes que puc", afegeix la Marta

i innovar encara més, perquè és un concurs completament diferent i fins i tot més exigent", indica la Marta. "Ja tinc ganes de tornar a començar a entrenar. Serà esgotador continuar combinant entrenaments tan exigents amb la feina diària, però tenim moltes ganes i il·lusió", assegura.

Formació contínua

"La formació contínua és la clau. Quan et penses que ho saps tot, estàs perdut, perquè sempre hi haurà algú més ambiciós que no es conformarà i et passarà per davant. Després del Màster i el Mundial, sóc molt millor forner, molt més professional i molt més fort mentalment. Gràcies a tot això, he après a gestionar el cansament i a treballar amb uns nivells d'exigència molt alts, i vull continuar millorant", indica.

"Segueixo amb moltes ganes de formar-me", assenyala en aquest sentit la Marta.

"Mai s'ha de deixar la formació, si vols créixer i evolucionar, perquè sempre es pot aprendre d'altra gent. Sóc assídua a les master classes que organitza l'Escola, i sempre que puc hi vaig. La darrera que vaig cursar va ser la de brioixeria que va impartir Mickaël Martinez. Va ser molt interessant, i seguiré formant-me a l'Escola sempre que tingui ocasió", assegura. Aquesta és, en paraules del seu entrenador, "l'actitud correcta". **NEWSPA**

LANGA concept

C/ Bailén 27
08915 Badalona
T. 933 994 552
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

Artbo (Sabadell)

Per un Nadal,
de nou tots junts!

BONES FESTES

I FELIÇ 2022

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

MANEL CORTÉS

Tècnica dels productes artesans

Diferències reològiques entre fermentacions de 4h a 48h

En aquest article expliquem la importància dels mesuraments reològics i com afecten a les fermentacions de la massa mare.

Qualsevol que comenci a pensar reològicament, primer s'ha de fer la següent pregunta: Per què es duen a terme els mesuraments de control reològic?

La resposta a aquesta pregunta radica en l'experiència de milers de persones que han realitzat aquest tipus de mesuraments, demostrant qué útil és conèixer el comportament dels productes, els efectes dels canvis en els processos de fabricació i canvis en la formulació, fenòmens d'envelliment, etc.

L'àrea que més comunament justifica el mesurament de propietats reològiques és l'àrea de control de qualitat, on les matèries primeres han de ser idèntiques, lot per lot. Es pot realitzar el control del progrés del procés. Els mesuraments reològics permeten examinar els tractaments que se li donen als productes en els processos panaris, la influència dels additius, de la massa mare, de la farina o seguir el desenvolupament d'una reacció de cocció. També són el mitjà per a predir o controlar un conjunt de propietats de les matèries primeres, el seu comportament i el seu acompliment en el context d'ús final.

Pensa reològicament

Primer, considereu la pregunta: és possible correlacionar les dades reològiques amb un paràmetre del procés de producció o un aspecte del comportament del producte?

Per a determinar això, és necessari desenvolupar un cert "instint" per a comprendre els fenòmens físics i químics que afecten la resposta reològica. Ara com ara, s'ha de tenir en compte que aquesta informació és coneguda i que s'han identificat diverses possibilitats. El següent pas és recopilar dades reològiques preliminars per a determinar quin tipus de comportament de flux és característic del fenomen en estudi. En el nivell més simple, això significa proporcionar mesuraments.

Aquests tipus d'anàlisis són la millor manera d'obtenir la quantitat més gran d'informació dels seus mesuraments. Sovint, aquestes anàlisis donen com a resultat una o dues "constants" que resumeixen els mesuraments i es poden utilitzar per a quantificar el rendiment del producte o del procés. Una vegada que es troba una correlació entre les dades reològiques i el comportament del producte, el procés es pot revertir i les dades reològiques es poden fer server per a predir el resultat a obtenir.

La massa mare millora la digestibilitat, l'aroma, el sabor i la vida útil dels productes enfornats

"Dóna'ns avui el nostre pa de cada dia" és un passatge familiar d'una oració ben coneguda. El que pot semblar banal en temps com aquests (almenys per a nosaltres els occidentals) no és tan banal en absolut. El pa és un aliment extremadament valuós, conté molts carbohidrats (que es necessiten amb urgència per a l'esport, per exemple, però també per a les activitats intellectuals); no obstant això, per als qui tenen sobrepès, hi ha pa no tan ideal, precisament perquè és bastant enèrgic. Tot és qüestió de perspectiva.

Els cereals integrals han estat promocionats durant anys pels nutricionistes. Però, avui dia la gent està abandonant això i dient que una barreja saludable seria millor: pa negre, pa fosc, pa blanc, integral, normal, sègol, blat i així, successivament.

En primer lloc, les mescles de cereals es toleren millor. Tanmateix, no són tan avorrides i els "experts" no poden donar consells falsos d'aquesta manera. Perquè si barreja les coses i després encara té problemes amb l'estómac, la digestió, el rendiment o el que sigui, per descomptat és molt més difícil entendre d'on vénen aquestes dificultats nutricionals.

Tots volem que els nostres productes enfornats tinguin un gran aroma, amb sabor característic i una olor, agradable. Això sedueix a tothom. Almenys en aquest context. Si als nostres productes els posem un sabor artificial, la majoria de la gent ho veurà com una cosa indiferent i no ho preferirà. Tots estem acostumats a menjar o beure alguna vegada algun producte amb aroma que no provenen de la seva matèria primera de la qual està feta primordialment. El pa ha d'estar fet amb una bona base.

Aquesta base és la massa mare. Se sap que és agra, poc acidifica o molt àcida. Evidentment, no canvia a la persona que la menja, però sí que canvia el pa perquè el conserva per més temps. De manera indirecta, la massa probablement fa que el consumidor el valori més. La massa mare és una massa per a l'elaboració de productes enfornats panaris fermentats (a partir de farina i aigua, preferiblement sense llevat!), que es fermenta de manera temporal o permanent mitjançant bacteris d'àcid làctic. La massa de sègol, per exemple, només s'ha d'elaborar a través de massa mare bastant àcida.

La massa mare i la prefermentació

El pa de massa mare conté nombrosos sabors i olors. Aquests es desenvolupen en aromes fortes a través de la fermentació. En utilitzar la massa mare, augmenta les olors, el sabor i el volum del pa. Els alvèols de la molla són més amplis i irregulars. La massa es torna més resistent al llescat perquè és més humida i elàstica. Els pans de massa mare es rovellen més lentament. Tots aquests avantatges no es poden obviar, la combinació saludable és el que compte!

La qualitat sorgeix a través de l'increment i la maduració, és a dir, a través de l'absorció més gran d'aigua possible en el flux de massa i després durant la cocció. Això assegura, entre altres coses, una millor aroma del pa i una major frescor. Les prefermentacions són necessàries per a aconseguir unes determinades característiques de la massa, en les quals alguns dels ingredients es transformen durant aquest procés.

El conjunt d'una bona massa mare, unes correctes prefermentacions i fermentació final a més d'una bona cocció, aconseguirem un pa gustós, aromàtic i cruixent durador.

Què és el llevat?

Els llevats són fongs microscòpics i unicel·lulars que poden multiplicar-se ràpidament a través de la divisió cel·lular. En la naturalesa, els llevats prosperen onsevulla que siguin presents els carbohidrats (per exemple, midó, sucre) i es poden descompondre en alcohol i CO_2. El llevat utilitza l'energia alliberada per al seu propi metabolisme. Avui dia només fem servir llevats conreats, que s'usen premsats o secs. Els llevats es fan servir en la fleca, la producció de vi i cervesa, les indústries alimentària i farmacèutica.

Processos en fermentació alcohòlica

Durant la fermentació alcohòlica, els llevats utilizen el sucre (glucosa) sota l'acció d'enzims en alcohol i diòxid de carboni (CO_2).

$$C_6H_{12}O_6 > 2\,C_2H_5OH + 2\,CO_2$$

1x sucre / 2x alcohol / 2x diòxid de carboni

La fórmula anterior descriu el procés de fermentació alcohòlica: pot veure que sota l'acció dels enzims del llevat, es formen 2 molècules d'alcohol i 2 molècules de diòxid de carboni a partir d'una molècula de sucre. A més dels dos productes principals, l'alcohol i el CO_2, existeixen molts altres subproductes (per exemple, glicerina, alcohols superiors, àcids succínic i acètic i molts altres àcids) que, en termes de quantitat, són de menor importància per al sabor.

Per què la massa "funciona"?

Durant el "fermentació" de la massa, tenen lloc els processos descrits anteriorment, és a dir: desdoblament de les cadenes de midó i fermentació de les molècules de sucre. Això crea 2 molècules de diòxid de carboni per molècula de sucre, que s'acumula en la massa com un gas en forma de bombolles microscòpiques. A mesura que avança la fermentació, la quantitat de diòxid de carboni en la massa augmenta constantment. Això significa que augmenta la quantitat de gas i és atrapat en la massa pel gluten. La massa "puja" i augmenta de volum.

Influir en la fermentació

El procés de fermentació està influenciat per dos factors:

La temperatura

Atès que la fermentació és una reacció química, la intensitat amb la qual té lloc la reacció pot influir amb l'ajuda de la temperatura. En general: com més alta és la temperatura, més ràpida és la reacció i viceversa. No obstant això, aquesta regla té una limitació: la massa i el llevat, durant la fermentació, mai han d'exposar-se a una temperatura superior a 38 °C. la massa morirà, a partir d'aquesta temperatura els enzims i llevat cedeixen en la seva activitat i moren.

La durada

Com més dura la fermentació, més molècules grans de midó són degradades pels enzims i més diòxid de carboni es produeix en la massa. Aquesta regla també té una limitació: si la fermentació dura massa, massa molècules de midó es descomponen en trossos curts i la massa perd la seva capacitat per a retenir el diòxid de carboni en la massa. El diòxid de carboni s'escapa de la massa, la massa es col·lapsa, es diu que la massa "s'ha passat".

D'on ve el "sabor"?

Alguna vegada t'has platejat com una massa d'un sabor suau es converteix en un gran sabor? El procés que condueix a la formació del sabor (a part de la massa mare) es coneix com a "reacció de Maillard". És en aquesta reacció, es produeix quan el pa aconsegueix en la seva part superior els 150 °C/180 °C aprox., el sucre es combina amb les molècules proteíniques de la farina en estar aquestes exposades a aquestes altes temperatures, com també succeeix al rustir carn o en torrar cafè o fregir aliments.

Durant aquesta reacció, d'una banda, es formen pigments foscos (els anomenats metal·loides), que són els responsables de la coloració de l'escorça del pa. Al mateix temps, es formen nombroses fragàncies i aromes, que en última instància determinen el sabor del pa. Atès que la reacció de Maillard pot tenir lloc de forma més intensa en les capes exteriors del pa durant la cocció, aquesta capa exterior, l'escorça, és també l'àrea del pa amb major intensitat de sabor.

Per a acabar només recordar; que com més calent està el pa en la seva part superior, més ràpid es produirà la reacció. Tanmateix, això no és infinitament: a una temperatura de 180°C, es produeix la pirròlisi, i els productes es crema i produeix un sabor amarg i desagradable.

NEWSPA

TORTELL DE PASTA FULLADA PER NADAL I REIS

PASTA FULLADA EN DIRECTE

- 2.500 g farina W250
- 55 g sal fina
- 95 g llet en pols 26% MG
- 50 g extracte de malta
- 150 g ou
- 1.150 g aigua-gel. Meitat de cada.
- 4.000 g. de massa + 2.000 g greix
- 2.000 g de margarina o mantega.

PROCÉS OPERATIU

- Laminar la massa a 2,4 mm de gruix (deixar refredar si fos necessari.)
- Tallem 2 tires de 40 cm de llarg x 7 cm ample i pintar amb ou un dels costats que serviran per a fer el tortell.
- A cada tira posar un farciment de 60 g de crema de xoco i una altra tira 60 g de massapà rebaixat (s'ha de poder escampar amb la paletina). El pes total aprox, entre les dues tires i els farciments seran de 340g
- Enrotllar sense estrènyer excessivament les dues tires
- Estirar les peces a 50cm aprox.
- Confeccionar una trena ara i unir extrems
- Col·locar la trena sobre paper forn amb el tancament a baix
- Greixar amb desemmotllant els cèrcols de 20 cm i 5 d'alt, col·locar la trena a l'interior i col·locar-li un cèrcol de 5 cm també greixat al centre.
- Deixar reposar 30´.
- Forn suau a 180 °C aprox. Temps de cocció 30´ aprox.
- També es pot fer de briox: acabar amb bany de xocolata per damunt i sucre boleiat o virutes de maduixa.

Tu poses l'art.

Fregidores IZO

Nosaltres la tecnologia.

Millora els teus donuts i xuxos, els productes estrella que complementen la teva oferta. Les fregidores IZO milloren el teu procés de producció amb un fregit homogeni de qualitat. Sermont t'aconsellarà el model que més s'adapta al teu volum de producció amb una àmplia gamma de fregidores: manuals, semiautomàtiques i totalment automàtiques. Et convidem a millorar, et convidem a guanyar!

DES DE 1963 sermont
El teu ingredient tecnològic

IZO

sermont, s.a.
c/ Sepúlveda, 140 bis 08011 Barcelona
T 93 423 15 10 | www.sermont.es

Tortell de Reis

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Amb el suport de:

Generalitat de Catalunya

Ajuntament de Barcelona

Diputació Barcelona

publitesa.es

TONI VERA
TORTELL DE REIS

Regal de Reis

La recepta clàssica del tradicional tortell que cada any mengem mentre veiem els nens gaudir del seu dia

El Nadal és temps de família i tradició, de tornar a repetir els rituals que gaudim des que érem infants i que ara ensenyem als nostres fills.

És per això que, en aquestes dates, no us portaré una recepta súper innovadora i moderna, sinó que em centraré en una de les elaboracions que més gaudeixen els més petits en el que segurament és el dia més important de l'any per ells: el tradicional i deliciós tortell de Reis.

Perquè hi han tradicions que és millor que no canvïin mai!

Elaboració

En primer lloc, pastarem tots els ingredients, dividirem la massa en peces de 500g i boleiarem.

A continuació, deixarem reposar en congelació fins que la massa adquireixi una textura dura. Després, estirarem les boles fredes a 0ºC a la laminadora, donant la forma rectangular.

En aquest punt, incorporarem 250g de massapà i enrotllarem la massa. Arribats a aquest moment, ja podrem formar el tortell, que decorarem amb fruita.

Després de deixar fermentar el tortell durant 2 hores a 28ºC,només quedarà coure a 200ºC durant uns 15 minuts.

I ja està, ara ja podem assaborir un bon tros de tortell mentre veiem els infants gaudir de les seves noves joguines! **NEWSPA**

Receptа col·leccionable a la pàg. 40

PEU DE MASSA

1.000 g farina de força
60 g llevat fresc
660 g llet

RESTA DE LA MASSA

3.000 g farina de força
600 g sucre
600 g mantega
80 g sal
800 g ou
40 g llevat fresc
30 g millorant
150 g aigua de tarongina
120 g anis liquid
400 g llet freda

Amb la il·lusió dels infants

Pastar, dividir peces de 500 g i boleiar. Reposar en congelació i estirar a 0ºC.

Incorporar 250 g de massapà i enrotllar.

Formar el tortell i decorar amb fruita.

Fermentar 2 hores a 28ºC i coure a 200ºC uns 15 minuts.

Dolça lleugeresa

Aquesta recepta combina el poder de la mantega i la t80 amb la dolçor de la crema i la frescor de la fruita

En aquesta ocasió, us porto una recepta per fer una pasta de full amb tot el poder de la t80, una farina semi integral molta a la pedra, i tot el sabor i cremositat de la mantega. Anem per feina!

Elaboració

Pastem tots els ingredients de la massa exterior menys 1/4 de l'aigua, a segona velocitat en pastadora de braços durant 12 minuts. Hi afegim la resta d'aigua.

Fem pastons de massa de 2.500 g cadascun. Estirem la massa a 60x40, tapem amb plàstic i reservem durant 1 hora aproximadament a 5ºC.

Per a la massa interior, afegim la mantega i la farina a la pastadora de braços, treballem uns 4 minuts fins aconseguir una massa homogènia. Fem pastons de 1.250 g de massa de mantega i reservem.

Amb la mà, estenem la mantega damunt del pastó de massa cobrint la meitat del pastó a la part central. Tanquem al pastó. Donem el primer plec doble, seguit d'un senzill, baixant al número 4 de la laminadora.

Deixem reposar a la nevera a 5ºC durant una hora i donem dos plecs senzills més.

Estirem barres a 2,5 mm de gruixut i de la mida desitjada. Enfornem amb una llauna a sobre durant 45 minuts a 165ºC. Una vegada cuita, hi escampem sucre llustre i caramel·litzem a 250ºC durant 3 minuts.

Crema pastissera

Per fer la crema pastissera, dissolem en 400 g de llet el midó, assegurant-nos de que no hi hagi cap grumoll. Afegim els rovells i ho colem tot. Escalfem la resta de llet, nata i sucres. Al voltant dels 60ºC, aboquem la llet damunt del midó sense deixar de barrejar. Prenem tot el conjunt i portem a 85ºC fins a la perfecta gelificació del midó i la pasteurització del conjunt. Refredem el més aviat possible i reservem en fred. **NEWSPA**

Recepta col·leccionable a la pàg. 40

MASSA EXTERIOR (1 PASTÓ)

1. 500g farina de força t80
30 g de sal
60 g mantega
880 g aigua

MASSA INTERIOR (1 PASTÓ)

2. 000 g mantega
500 g farina de força

CREMA PASTISSERA

1.600 g llet
400 g nata 35%
350 g sucre
360 g rovells
150 g midó
c/s canyella
c/s pell de llimona

Plecs i pastons

1

Fem pastons de massa exterior de 2.500 g i de massa interior de mantega de 1.250 g. Cobrim la part central del pastó amb mantega i tanquem.

2

Donem el primer plec doble, seguit d'un senzill. Reposar en nevera a 5ºC 1h i fem dos plecs senzills. Estirem barres de 2,5 mm de gruixut.

3

Enfornem 45' a 165ºC amb una llauna a sobre. Hi escampem sucre llustre i caramel·litzem a 250ºC durant 3 minuts. Hi afegim la crema pastissera

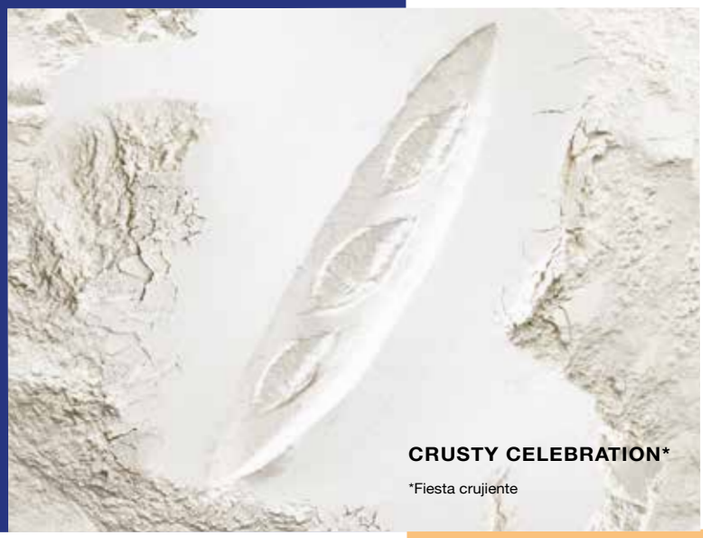
4

Decorem amb fruites variades.

SIRH/+ EUROPAIN

DEL 22 AL 25 DE ENERO DE 2022

PARIS, PORTE DE VERSAILLES



sirhafood.com

europain.com

+

¡EL MUNDO DEL PAN, EL DEL PAN SUAVE Y EL DEL PAN CRUJIENTE, COMO LA BAGUETTE «A LA FRANCESA», SE REÚNE EN SIRHA EUROPAIN!

SU PASE GRATUITO CON EL CÓDIGO DE INVITACIÓN **PPPNEW** EN EUROPAIN.COM

Salón destinado exclusivamente a los profesionales

europain.com

@Europain

FORO SIRHA EUROPAIN
Charlas y conferencias sobre actualidad del mercado

ESCENARIOS DE PANADERÍA Y DULCES
Clases magistrales y demostraciones

¡NOVEDAD! ESCENARIO DE SNACKING
Las tendencias del snacking

3 CONCURSOS DE REFERENCIA
- Copa del Mundo de Panadería
- Copa de Europa de Pastelería
- Copa de Francia de las Escuelas

SIRHA EUROPAIN AWARDS
Innovaciones de los expositores

Crédito foto: Matthieu Latry - Semaphore & co

SIRH/+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

Text: Bernat Garau

Tres agremiats, nous mestres artesans

Els forners agremiats Enric Bordas, Albert Solà i Antoni Vila, distingits amb el Diploma de Mestre Artesà Alimentari 2021

La Generalitat de Catalunya ha decidit reconéixer tres agremiats amb el Diploma de Mestre Artesà Alimentari en la convocatòria de 2021. Es tracta d'Enric Bordas Santacreu (Viladecans), Albert Solà Serrat (Sant Celoni) i Antoni Vila Ferrarons (Montornès del Vallès), que veuen així reconeguda la seva tasca en favor de l'artesania alimentària en l'àmbit de la fleca.

Antoni Vila (Cal Forner)

L'Antoni Vila és forner de tercera generació i regenta, des que tenia 18 anys l'empresa familiar de fleca.

L'any 1983 constitueix i dirigeix Fervimont, i alhora, continua dirigint l'empresa familiar, ampliant-la fins a 12 botigues, a Montornès, Granollers, Martorelles, La Roca del Vallès i l'Ametlla del Vallès.

L'any 2007 compra, a Caldes de Montbui, una altra fleca composta d'un obrador i 6 botigues, anomenada Forn de Cal Pi.

Al 2015 constitueix, juntament amb el seu fill Jordi, una nova empresa a Montornès del Vallès, amb el nom comercial de Cal Forner, que consta d'una botiga amb obrador annex en la qual es fa el pa artesanalment, pràcticament a ma, amb farines especials i massa mare de cultiu propi.

A nivell institucional del sector, Antoni Vila, ha format part al llarg d'aquests anys, entre altres, de la Junta Directiva i Comitè Executiu del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, de la Comissió negociadora del Conveni Col·lectiu de Fleca, de l'Assemblea de Ceoppan i de la Junta Directiva de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers. En l'actualitat és el delegat comarcal del Vallès Oriental, dins de la Junta Directiva del Gremi.

"És un reconeixement després de molts anys de feina al conjunt de tota una trajectòria, i no deixa de ser un valor afegit per diferenciar-te davant el client", indica.

AL PEU DEL CANÓ. Albert Solà regenta el Forn de Pa Anfruns, a Arenys de Munt; Antoni Vila, la fleca Cal Forner, a Montornès del Vallès, i Enric Bordas, el forn Santacreu, a Viladecans.

Antoni Vila és forner de tercera generació i regenta, des que tenia 18 anys l'empresa familiar de fleca

Enric Bordas (Santacreu)

L'Enric Bordas Santacreu és forner de segona generació i porta en l'ofici des dels 16 anys, quan va decidir continuar l'ofici del pare al front de la fleca Santacreu, a Viladecans (Baix Llobregat). Tot i que la seva formació és de tècnic electricista sempre ha exercit de forner, havent-se format a L'Escola de Flequers Andreu Llargués.

"Del que em sento més orgullós és d'haver tirat endavant el negoci tots aquest anys i amb l'esperança de continuar molts més", assenyala. "En la meva carrera professional no hi han grans fites, però sóc feliç fent l'ofici de forner", assegura.

Actualment, l'empresa compta amb una única botiga, annexa a l'obrador, especialitzada en l'elaboració artesanal de pa, pastes i pastissos, apostant pels ingredients saluda-

bles, la passió i la creativitat com a matèria primera de les seves creacions.

La fleca Santacreu elabora tota mena d'especialitats de pa, de la manera més tradicional, destacant-ne, entre d'altres, el pa de blat de moro, el pa de llavors, el pa de panses i nous, el pa de mill, el pa d'olives de kalamata i orenga, el pa d'espelta, el pa de la creu i el pa de vidre, així com tota mena d'especialitats de brioixeria i pastisseria.

Per tal de perfeccionar-se en l'ofici, ha assistit a diferents cursos impartits pel Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

Com a curiositat, és germà de Jordi Bordas, campió de la Copa del Món de Pastisseria 2011.

Albert Solà (Anfruns)

L'Albert Solà és forner de segona generació i fa més de 30 anys que exerceix aquest ofici. Va començar com aprenent a la fleca que el seu pare va instal·lar a Arenys de Munt, el Forn de Pa Anfruns, una empresa de caràcter familiar que compta amb un obrador de pa i un establiment de venda annex, on expèn al públic pa i productes de brioixeria elaborats segons els procediments artesanals: dosis de llevat baixes, llargues fermentacions i masses mare naturals. D'aquests productes es poden destacar, a més dels tipus de pa tradicionals, especialitats com rodó de pagès, pa amassat, pa d'espelta, magdalenes i un llarg etc.

Al llarg de la seva trajectòria professional, ha assistit a cursos de reciclatge de fleca i rebosteria a l'escola del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, a fi de perfeccionar i ampliar els seus coneixements de l'ofici i adaptar-se a les preferències del públic consumidor.

La fleca té la qualificació d'empresa artesanal alimentària del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, i l'any 2010 va rebre el reconeixement d'establiment centenari per la Generalitat de Catalunya. **NEWSPA**

Enric Bordas s'ha profesionalitzat a l'escola del Gremi i és germà del campió de la Copa del Món de Pastisseria de 2011. Albert Solà regenta el Forn de Pa Anfruns, reconegut per la Generalitat com a Empresa Artesanal Alimentària i Establiment Centenari

ELS MESTRES ARTESANS DE 2019 I 2020 REBEN A LA FI ELS DIPLOMES

L'any 2019, no es va poder celebrar el lliurament dels Diplomes de Mestres Artesans Alimentaris degut a la situació política. L'any 2020, va ser la pandèmia la que va impedir l'acte.

És per això que els flequers reconeguts amb aquesta distinció han hagut d'esperar fins el novembre de 2021 per rebre el seu diploma. Ho han fet a la solemne Nit de l'Artesania Alimentària, organitzada pel Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya. A l'acte hi a acudit el president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, Andreu Llargués, en qualitat de president de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers.

Els flequers agremiats reconeguts amb el Diploma de Mestre Artesà corresponent a la convocatoria de 2019 han estat Ramon Benet Aregall (Benet Forners, Sabadell), Emilio Ojeda García (Forn de Pa Luna, Sant Joan Despí), Tomàs Girvent Oliva (Forn Girvent, Balenyà) i Manel Pérez Coronas (Fleca Casas, Argentona). En el que toca a 2020, els guardonats són Jordi Capella Escanilla (Fleca Roca, Sabadell), Josep Bosch Burgaya (Pastisseria Forn Sant Roc, Manlleu), Ramon Lluís Alavedra Torrella (Fleca Alavedra, Monistrol de Montserrat) i Enric Francisco Soms (Can Kiku, Mataró). Finalment, el flequer Jordi Gasque Bruco (Forn de Nulles, Nulles) ha obtingut l'accèsit del Premi Jove Artesà Alimentari Innovador 2020.

En el que toca als Diplomes corresponents a 2021, es lliuraran l'any que ve, juntament amb els de 2022.

L'elit flequera mundial, a la nostra Escola

El nou president de la internacional flequera UIBC i l'anterior visiten l'Escola Andreu Llargués i fan el relleu a la seu del Gremi

LÍDERS. Amb Antonio Arias, Günther Koerffer, Eduardo Villar, José M. Álvarez del Vallado i Andreu Llargués, els principals representants de la fleca a nivell internacional, estatal i català s'han trobat a l'Escola, on han quedat meravellats amb les instal·lacions i tasca formativa.

La nostra Escola ha acollit recentment una trobada entre els principals líders de la fleca en els àmbits mundial, europeu, estatal i català.

Concretament, han visitat l'Escola de Flequers Andreu Llargués el mexicà Antonio Arias i el seu successor com a president de la Unió Internacional de Flequers i Pastissers (UIBC), el suec Günther Koerffer, que també presideix la Confederació Europea d'Organitzacions Nacionals de Forn i Pastisseria (CEBP). A més a més, els dirigents internacionals han estat acompanyats en aquesta visita pel president de la Confederació Espanyola de Forn, Pastisseria, Brioixeria i Afins (CEOPPAN), Eduardo Villar, així com pel secretari general d'aquesta entitat, José María Fernández del Vallado. Els hi ha acompanyat Andreu Llargués, president del Gremi i de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers.

Val a dir que tots han quedat meravellats amb les instal·lacions de la nostra escola i la formació de primera qualitat que allà s'imparteix.

Relleu a la seu del Gremi

A continuació, la comitiva s'ha desplaçat a la seu del Gremi per escenificar el relleu a la presidència de la UIBC.

Des de la seu gremial, Arias, Koerffer i Villar han participat telemàticament al Presidium, Congrés Anual i Eleccions de la UIBC, celebrats en el marc de la fira IBA de Munic i que han solemnitzat el canvi de lideratge a la internacional flequera. **NEWSPA**

L'Escola Andreu Llargués finalitza l'any amb nota

Si 2021 fos un examen i haguéssim de puntuar la tasca de l'Escola Andreu Llargués al llarg de l'any, sens dubte tindria un excel·lent. Aquest any, el centre formatiu ha aconseguit la fita inimaginable que dos exalumnes del seu vaixell insígnia, el Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, entrenats pel seu director, hagin estat proclamats subcampions del 'Mondial du Pain'. Però, a més d'això, l'Escola ha rebut el Premi #FPCAT2020 de la Generalitat de Catalunya en la categoria de Bones Pràctiques als Centres Formatius. L'Escola és, cada vegada més, un referent de la formació flequera mundial, i tothom la vol conèixer de primera mà. Així, al llarg de l'any, ha rebut la visita institucional de destacades autoritats, com Chakir el Homraini, conseller de Treball, o Òscar Sierra, diputat de Comerç de la Diputació de Barcelona, així com als principals representants de la fleca a escala internacional, com el nou president de la UIBC, Günther Koerffer, i el seu antecessor, Antonio Arias. Però, sobretot, en el decurs de l'any, el centre s'ha dedicat a la formació d'excel·lència, amb master classes a càrrec de grans figures de la fleca internacional, com Mickaël Martinez, i ha treballat intensament en els cursos d'iniciació de pastisseria per a flequers interessats a obrir el seu ventall de producte. Així mateix, ha donat una nova empenta als cursos d'iniciació de fleca i brioixeria, per tal de contribuir a pal·liar uns dels principals problemes que pateix el sector: la manca de professionals qualificats. És per això que, a més, ha participat amb estand propi al Saló de l'Ocupació i a la Fira ÀPAT, i ha reorientat la formació de base per poder incloure professionals en actiu que els manqui qualificació. De cara a l'any que ve, l'Escola es proposa pujar nota amb nous projectes i una aposta reforçada per la formació bàsica i d'excel·lència. **NEWSPA**

El Gremi, amb estand propi a la fira alimentària Àpat

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha comptat amb estand propi a la Fira ÀPAT, el saló de l'alimentació i la gastronomia catalana per a professionals del sector agroalimentari, on els productors i elaboradors d'aliments agroalimentaris catalans de qualitat presenten cada any els seus productes a professionals de l'alimentació.

Centenars de persones han passat per l'estand del Gremi per interessar-se per la cultura del pa de qualitat i l'oferta formativa de l'Escola de Flequers Andreu Llargués.

En aquest estand, el secretari general del Gremi, Carles Cotonat, i la sotsdirectora de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, Mari Cruz Barón, han estat acompanyats pel Departament de Formació al complet, encapçalat per Montse Ruiz.

La delegació del Gremi ha facilitat informació als assistents sobre l'oferta formativa que ofereix l'Escola. Així mateix, han posat en valor la fleca artesana i la seva tasca en l'articulació d'una xarxa d'alimentació sostenible i de proximitat a tot el territori. "L'objectiu ha estat difondre la cultura del pa de qualitat i l'oferta formativa de l'Escola", explica Ruiz.

"Molts professionals de la restauració han volgut informar-se sobre la formació que oferim a l'Escola, i també molts consumidors han vingut a demanar on poden aconseguir pa de qualitat", continua. "Això sí, la propera vegada haurem de posar degustació, perquè la gent veia el pa exposat i en volia!", exclama. **NEWSPA**

Signatura del nou Conveni Col·lectiu

Us informen que el passat dia 30 de setembre de 2021 es va signar un nou text del Conveni Col·lectiu de la Indústria Flequera de la Província de Barcelona per als anys 2020 i 2021.

Aquesta nova norma que regularà les relacions laborals al nostre sector ha estat fruit de diversos mesos de negociació, després de la interrupció que hi va haver com a conseqüència de la declaració de l'estat d'alarma.

Concretament, la nova norma convencional que s'ha signat amb Comissions Obreres (CC. OO.), sindicat majoritari al sector flequer de la província de Barcelona, permet donar continuïtat al nostre propi conveni col·lectiu de treball de caràcter estatutari, en els següents termes:

a) El nou Conveni tindrà vigència des de l'1 de gener de 2020 fins el dia 31 de desembre de 2021.

b) Es manté el contingut normatiu de l'últim conveni col·lectiu, i per això, queden invariables aspectes com la jornada de feina, classificació professional i altres drets i obligacions dels treballadors i empresaris.

c) Es regularitza el salari base dels Venedors/res i Netejadors/res d'acord amb les modificacions del Salari Mínim Professional que s'han produït els últims dos anys, ja que aquestes dues divisions funcionals havien quedat per sota d'aquest paràmetre de compliment obligatori.

d) S'augmenta el salari dels Encarregats/des comercials, amb efectes del dia 01/01/2021, en la mateixa proporció que creix el salari de les Venedors/Venedores.

e) Els complements de degustació, treball en diumenge i el pa, queden invariables.

f) Les restants divisions funcionals mantindran les mateixes taules salarials vigents fins al dia d'avui.

Quedem a la vostra disposició per ampliar-vos la informació que us calgui en relació a aquesta qüestió a través de secretaria@gremipa.com.

NEWSPA

L'Escola Andreu Llargués pren posicions al Saló de l'Ocupació

El centre formatiu participa amb estand propi a aquesta fira promoguda per l'Ajuntament de Barcelona

Els nombrosos assistents al Saló de l'Ocupació, celebrat recentment a Fira de Barcelona, han pogut conèixer de primera mà l'oferta formativa de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, que ha comptat amb estand propi a aquesta important fira, promoguda per l'Ajuntament de Barcelona.

Adreçada als joves

"És una fira molt adreçada als joves que busquen una sortida professional, i el perfil de les persones que s'han adreçat al nostre estand és aquest: gent molt jove que acaba de finalitzar els estudis secundaris i vol formar-se per encetar una carrera professional", explica Montse Ruiz, responsable de Formació del Gremi.

"També s'han apropat algunes persones més grans que es dediquen a una altra activitat i volen reorientar la seva vida laboral, i s'interessen pel nostre sector", afegeix. "La majoria s'han interessat pel certificat de professionalitat i el curs d'iniciació a la fleca que oferim", indica. "És important tenir presència en aquest tipus de fires, per demostrar que la fleca és un sector amb molta sortida professional i una gran demanda d'ocupació, però necessitem gent formada i qualificada. Aquesta formació l'oferim amb la màxima excel·lència, i és fonamental que el nostre centre formatiu es faci visible a esdeveniments com el Saló de l'Ocupació", assenyala. **NEWSPA**

Espanya, tercera al Campionat Internacional de Joves Forners

El combinat dirigit per Javier Molina i format per Yamilda Sidati i Daniel Flecha, només superat per Alemanya i França

La Selecció Espanyola ha obtingut la tercera posició al Campionat Internacional de Joves Forners, celebrat en el marc de la Fira SIRHA de Lió (França) i organitzat per la Unió Internacional de Fleca i Pastisseria (UIBC).

L'equip, format per Yamila Sidati i Daniel Flecha, i capitanejat per Javier Molina, ha compartit el podi amb Alemanya i França. Espanya també ha aconseguit aquest mateix bon resultat en la general individual, gràcies a Yamila, només superada pels dos representants alemanys.

Equip de guanyadors

No és el primer premi que conquereixen aquests joves flequers. Samila Sidati ja va guanyar el Spain Skills (Campionat Nacional de de Formació Professional) en 2019, i Daniel Flecha es va proclamar campió d'Espanya de Fleca Artesana aquest mateix any en la Fira InterSICOP.

Per part seva, Javier Molina va ser membre destacat de la Selecció Espanyola de Fleca Artesana 'Espigas', amb la qual segueix col·laborant actualment. **NEWSPA**

INALBA PASSEIG. Passeig de l´estació 11. Balaguer.

Instamat
www.instamat.com
proyectos.instamat@gmail.com / Mòbil. 663 383 350

Una nova tongada de flequers artesans d'excel·lència, al forn

La tercera edició del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència imparteix a una desena d'alumnes la formació més exclusiva i exigent per a assolir el màxim mestratge en l'ofici

RIGOR. Encara que el Màster és eminentment pràctic, la rigurositat tècnica és un dels seus pilars fonamentals, la qual cosa obliga a aconseguir la màxima precisió amb paper i llapis.

Des del mes d'octubre, l'Escola de Flequers Andreu Llargués imparteix una nova edició, i ja són tres, del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, el vaixell insígnia del centre formatiu. Aquest exigent curs, adreçat fonamentalment a professionals en actiu que ja són bons flequers i volen assolir l'excel·lència en el seu ofici, ofereix la formació de màxima qualitat i rigor que actualment es pot trobar, i marca la pauta del nivell que l'Escola Andreu Llargués i el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona volen projectar arreu del món.

Són només 10 els afortunats que estan rebent aquesta formació que, de ben segur, els canviarà la vida, de la mà del director de l'Escola, Yohan Ferrant, guanyador de la Selecció Francesa de Fleca per al Mundial 2019, tercera posició en el 7è Campionat Mundial du Pain, Premi al Millor Pa Biològic del Món i, recentment, subcampió com a entrenador del darrer Mondial du Pain, justament al capdavant d'un equip format per dos exalumnes del Màster, Enric Badia i Marta San José.

Els millors pel proper campionat del món

Entre els alumnes de la tercera edició ha causat gran emoció aquest espectacular i històric resultat, ja que ambdós van poder participar en aquesta competició gràcies al Màster. En concret, Marta San José va ser l'alumna amb millor nota de la segona edició del Màster, i Enric Badia ho va ser de la primera edició.

Segons el compromís de Ferrant, el millor alumne de l'actual edició i el millor de la quarta edició formaran l'equip que participarà en el proper Mondial du Pain l'any 2023, sota l'entrenament del mateix director de l'Escola Andreu Llargués. Quins seran els escollits és una pregunta que només el temps podrà respondre, però el que està clar és que la perspectiva de poder participar en un esdeveniment del prestigi del Mondial du Pain és un plus de motivació per tots els alumnes.

Novetats

Entre les novetats que incorpora aquesta tercera edició, figuren les visites a molins i camps de biodiversitat. "Perquè, al cap i a la fi, el cereal és la base de la nostra professió. Serà molt interessant per als alumnes veure com es conrea el blat, tocar-ho amb les seves mans i escoltar de boca dels mateixos agricultors com se sembra i recull el cereal, les particularitats de cada blat, etc. Això ens aportarà un coneixement molt més proper de la matèria primera", indica Ferrant.

D'altra banda, el Màster inclou enguany nous continguts específics sobre pedagogia de grup, management d'equip, lideratge i transmissió. "Són aspectes molt importants per a un flequer de cara a treure tot el partit al seu equip i fer que tothom treballi en la mateixa direcció cap a l'excel·lència", observa Ferrant. "Es tracta de liderar millor, saber delegar la feina i comunicar bé amb l'equip, perquè el component humà, moltes vegades, marca la diferència", opina.

Les classes continuen fins al mes de juliol, quan una nova tongada de flequers artesans d'excel·lència sortirà del forn. NEWSPA

Creativitat, modernitat i equilibri, claus de la brioixeria més actual

El mestre flequer Mickael Martinez ofereix una master class enfocada en la millor brioixeria fina, productiva i rendible

Una nova master class a càrrec d'una figura de reconegut prestigi a la fleca internacional ha deixat molts bons coneixements a l'Escola de Flequers Andreu Llargués.

En aquesta ocasió, el mestre convidat ha estat Mickael Martinez, cap forner d'un prestigiós hotel del sud de França on es dedica a elaborar pans per als diferents restaurants, amb Estrelles Michelin. També s'encarrega de la brioixeria de la secció d'esmorzars i brunch de mig dia, amb la màxima exigència de qualitat i excel·lència en el producte i les elaboracions.

Martinez ha compartit els seus secrets en l'elaboració de brioixeria amb un bon grapat d'alumnes, tots professionals en actiu interessats en actualitzar les tècniques d'elaboració i incorporar nous productes.

Fàcil i rendible

En concret, la master class s'ha dedicada íntegrament a la brioixeria fina i productiva. En el decurs d'aquesta formació, Martinez ha mostrat com desenvolupar de manera eficaç i senzilla diferents formes i sabors de productes diversos de brioixeria a través de tècniques i receptes fàcilment aplicables a l'empresa, amb especial atenció al fet que aquestes elaboracions puguin reproduir-se de manera rendible al nostre obrador.

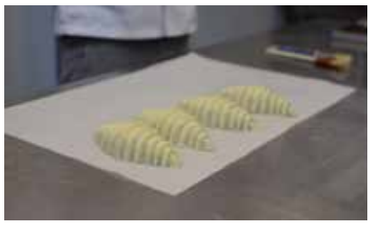
> La fantasia i la lògica corporativa s'han d'equilibrar de la mateixa manera que el gust i la part visual es balancegen als productes

Equilibri

D'altra banda, Martinez ha posat l'accent en tot moment en trobarun equilibri entre el gust i la part visual del producte, fent èmfasi en que un no ha d'estar per sota de l'altre.

És per això que s'han treballat els productes amb diferents tècniques i formes: rostits, flamejats, escalfats, confitats... D'aquesta manera, es busca produir al ritme de les estacions i deixant-nos guiar per la natura.

Al llarg del taller, de 14 hores de durada i distribuit en dues sessions, s'han reinterpretat els grans clàssics de la brioixeria, amb l'objectiu de donar-los una segona joventut sense deixar de banda en cap moment la racionalitat que ens permet mantenir una lògica corporativa. NEWSPA



Els millors torrons artesans per a unes dolces Festes de Nadal

Lluís Costa ofereix a l'Escola Andreu Llargués un curs especial sobre torrons artesans de cara a la campanya de Nadal

El prestigiós pastisser Lluís Costa ha impartit recentment a l'Escola de Flequers Andreu Llargués un interessant curs especial de cara a la campanya de Nadal. En aquesta formació, s'ha centrat en els torrons, una tradició nadalenca que no pot faltar a la taula dels nostres clients, i millor encara si són artesans i elaborats pel seu flequer de confiança.

Clàssic i modern

Durant el curs, de 10 hores de durada, Costa ha explicat tots els secrets per realitzar els grans torrons clàssics de Nadal: el de nata, el de rovell cremat, el de coco i alguns de pralinés. A més a més, ha abordat també algunes especialitats de torrons moderns amb diferents 'ganaches' i combinant noves tècniques amb liofilitzats, diverses gammes de xocolata i decoracions excepcionals.

> Els clàssics de nata, de rovell cremat, de coco i de pralinés conviuen amb nous torrons amb liofilitzats

Tot això, treballant amb nates, mantegues i polpes de primera qualitat.

Així mateix, ha mostrat la manera d'oferir elaboracions en diferents formats i mides, per tal que els alumnes poguessin agafar idees i adaptar-les al seu propi negoci i obrador.

Els alumnes assistents al curs han pres bona nota dels coneixements adquirits i han tornat als seus obradors amb il·lusió i ganes d'incorporar aquesta gamma de producte als seus negocis. De bon segur que, aquest Nadal, molts dels seus clients gaudiran d'oferir als seus éssers estimats un torró artesà fet amb cura i excel·lència pel seu forner de confiança. NEWSPA

Empenta als flequers interessats en pastisseria

Gran èxit del curs d'iniciació a la pastisseria artesana, impartit pels prestigiosos pastissers Lluís Costa, Toni Gomez, Toni Vera i Jordi Farrés

Recentment, l'Escola de Flequers Andreu Llargués ha celebrat una nova edició del curs d'iniciació a la pastisseria, adreçat a aquells professionals de la fleca interessats a dominar les tècniques bàsiques de pastisseria.

Impartit pels prestigiosos pastissers Toni Vera, Lluís Costa, Toni Gomez i Jordi Farrés el curs ha aportat els participants els principals coneixements per poder incrementar l'oferta de productes propis a partir de dolços artesans elaborats pel mateix flequer.

Rudiments

Durant el curs, els alumnes han adquirit les eines teòriques i pràctiques sobre els diferents tipus de matèries primeres i les elaboracions bàsiques de la pastisseria artesana.

> Els professors han insistit en optimitzar elsprocessos de fabricació i fer un bon estucatge amb producció intel·ligent

Així, entre les elaboracions abordades durant el curs, destaquen diferents tipus de pans de pessic, les cremes base i farcits més habituals, els pastissos clàssics i contemporanis, la pasta 'choux', la pastisseria individual, la massa de full, la massa de croissant, els pastissos semifrends i l'assortit bàsic de rebosteria.

En el decurs de la formació, els professors han insistit molt en optimitzar els processos de fabricació i fer un bon estucatge amb producció intel·ligent.

Així mateix, durant tot el curs s'ha fet ús de moderns estris i maquinària que marquen la pauta de la pastisseria en els temps actuals.

NEWSPA

L'Escola Andreu Llargués atreu i forma nous talents flequers

El Curs d'Iniciació i els Certificats de Professionalitat es reorienten per cobrir la demanda de treballadors del sector

La nostra Escola comença l'any amb una renovada aposta pels cursos de base davant la manca de treballadors qualificats que pateix el sector.

D'aquesta manera, ha programat una nova edició del Curs d'Iniciació a la Fleca i dels de Certificat de Professionalitat de Fleca i Brioixeria i de Pastisseria i Confiteria

L'objectiu principal d'aquests cursos és donar cobertura a la principal demanda de perfils professionals del sector en fleca i pastisseria, formant nous treballadors capaços de responsabilitzar-se de la producció. Aquest és un perfil escàs o inexistent al mercat de treball, i es busca donar cobertura a aquesta necessitat amb els alumnes que es formen a l'Escola en el Certificat de Professionalitat corresponent.

Com a novetat, els cursos de base estan oberts a treballadors en actiu que els manqui qualificació

Treballadors en formació

Així, com a novetat, aquest any el Departament de Formació ha aconseguit subvenció per poder oferir aquests Certificats de Professionalitat també a treballadors en actiu, de manera que puguin qualificar-se i titular-se al mateix temps que treballen.

De la mateixa manera, el Curs d'Iniciació, que tindrà lloc del 17 de gener al 17 de febrer, també rep un nou enfocament més tècnic i obre una nova branca adreçada a treballadors en actiu que vulguin aprofundir en els seus coneixements i perfeccionar la tècnica. NEWSPA

El Gremi us assessora per millorar el punt de venda

L'ens gremial ofereix un servei d'assessorament amb un consultor professional a la mateixa fleca

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, en la seva aposta per ajudar els flequers a millorar i modernitzar tots els aspectes del seu negoci, ofereix un interessant servei d'assessorament per a la millora del punt de venda.

Es tracta d'un programa d'assessoria i formació mitjançant el qual, amb només 6 hores de durada, els flequers interessats podran comptar amb l'ajuda professional d'un consultor/a.

Desig i necessitat

Durant l'assessorament, se centrarà a treballar sobre la millora de la imatge de la botiga i l'aparador, la imatge del producte i el seu embolcall, la motivació i actitud del personal de botiga per transformar un desig en necessitat i, en definitiva, millorar les seves vendes.

Es tracta d'un servei que pot ser 100% bonificable a través del qual treurem tot el suc al vostre punt de venda, treballant a mida de les vostres necessitats i en la vostra pròpia empresa. Si voleu més informació, contactar amb formacio@gremipa.com NEWSPA

La fleca, al dia en seguretat alimentària gràcies a l'Escola

El centre acull cursos envers comunicació eficient sobre productes de fleca i el marc normatiu sanitari vigent

L'Escola de Flequers Andreu Llargués ha celebrat recentment dos cursos per ajudar els flequers a estar al dia amb diferents aspectes de la normativa de seguretat aliementària.

Així, en el curs entitolat 'Comunicació eficient sobre els productes de fleca: al·lèrgens, valor nutricional, mencions saludables,...', l'especialista Elisa Soto ha donat resposta a tots els dubtes envers el Reglament (UE) 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, com ara: sabem quina és la denominació del nostre producte? Cal posar lot? Hem d'indicar caducitat o consum preferent? Els productes de la fleca han d'informar sobre el valor

nutricional? Puc dir què el meu producte és "natural", "artesà", "tradicional", etc.

Marc normatiu

D'altra banda, la nostra Escola també ha acollit el curs 'Marc normatiu a les fleques: què cal tenir i que ens poden demanar les autoritats sanitàries'. En aquest curs, Elisa Soto ha repassat les normes que afecten la fleca, que en ocasions es desconeixen o que coneixent-les no sabem si cal o no aplicar. A més a més, ha explicat aspectes relativament nous que cal recordar, com la Norma de Qualitat del Pa amb l'entrada en vigor a l'abril del 2022 del contingut màxim de sal al pa, o la cultura de la seguretat alimentària, sense oblidar els plans d'autocontrols que són una sèrie d'activitats necessàries per prevenir i controlar els perills sanitaris i que cal per acreditar que es compleixen totes les condicions que garanteixen la seguretat dels aliments. NEWSPA

InterSICOP 2022 registra més del 85% de l'espai contractat

El gran retrobament presencial per als professionals de fleca i brioixeria, pastisseria, gelateria i cafè, potenciarà l'oferta d'equipament, maquinària i tecnologia per als diferents sectors agrupats. Fins al dia 30 de novembre les empreses que sol·licitin la seva participació a la fira es podran beneficiar d'un descompte impuls.

El Comitè Organitzat d'InterSICOP, reunit ahir, ha confirmat les bones previsions de cara a la pròxima edició que se celebrarà del 19 al 22 de febrer de 2022. En aquest sentit, a tres mesos per a la seva arrencada, la fira té ja més del 85% de l'espai contractat. Unes dades que posen de manifest la confiança del sector a InterSICOP, el gran retrobament presencial per als professionals de fleca i brioixeria, pastisseria, gelateria i cafè.

Durant la reunió, la direcció del saló ha confirmat igualment l'ampliació del termini del descompte impuls per a aquelles empreses que sol·licitin la seva participació al Saló abans del 30 de novembre. D'aquesta manera, els interessats a participar poden trobar a la Web la informació necessària per cursar la sol·licitud i beneficiar-se de totes les oportunitats comercials d'InterSICOP .

A tres mesos per a la seva arrencada, la fira té ja més del 85% de l'espai contractat.

Edició especial equipament, maquinària i tecnologia

Sota la marca TecSICOP, InterSICOP 2022 potenciarà l'oferta d'equipament, maquinària i tecnologia per als diferents sectors agrupats, amb l'objectiu de dinamitzar i accelerar els processos de venda i la renovació dels equips, així com oferir al canal major eficiència i competitivitat en els seus processos de producció i elaboració.

Una convocatòria a mesura de les necessitats de tota la cadena de valor de la indústria de la fleca, brioixeria i pastisseria; Gelateria i orxateria, i Cafeters, amb la participació de torrefactors, operadors, equipament i màquines de cafè, Office Coffee Service (OCS) i proveïdors de d'un sol ús i càpsules que tanta rellevància han anat adquirint al sector del Bakery-Coffee en els últims anys.

Mèxic serà el país convidat d'InterSICOP 2022.

Posicionament internacional

Com a fira de referència en l'àmbit iberoamericà, es reforçaran accions concretes per afavorir les exportacions i garantir un bon posicionament internacional. Així mateix, Mèxic serà el país convidat d'InterSICOP 2022, motiu pel qual una gran delegació de convidats mexicans assistirà al saló amb la finalitat de promoure i activar actuacions comercials d'exportació.

Sota el lema "Mans que ens uneixen amb la innovació", es vol posar en valor l'experiència, l'ofici, la qualitat, l'excel·lència, les propostes diferenciadores i la diversitat. Valors que comparteixen tots els sectors representats i que ajuden a remarcar la innovació desenvolupada en aquestes indústries, i que posiciona a Espanya com a un dels mercats més atractius del món.

En aquesta línia, Innovation Hub

Innovation Hub serà l'espai que agruparà a totes les novetats i innovació de les empreses participants.

serà l'espai que agruparà a totes les novetats i innovació de les empreses participants en InterSICOP i TecSICOP, per mostrar al conjunt de la indústria de la fleca, pastisseria i gelats, la innovació com un dels pilars d'una indústria moderna i adaptada als nous perfils de consumidor i tendències de consum.

InterSICOP, a més de ser l'eina per a generar i activar oportunitats comercials, serà també l'escenari d'un ampli programa d'activitats, demostracions, campionats i xerrades tècniques com MMAPE 2022 i III Concurs d'Escoles de Pastisseries; IV Campionat Nacional de Fleca Artesana; V Campionat d'Espanya de Gelateria Artesana; Seminari Grans Mestres de fleca, pastisseria i gelateria; Forus jornades tècniques InterSICOP; Fòrum dones forneres.

En paral·lel, InterSICOP LIVE-Connect, la primera comunitat i xarxa social professional del món especialitzada en els sectors de la fleca, pastisseria i gelateria, compta amb totes les funcionalitats de networking, directori d'empreses participants, productes i serveis i staff comercial dels expositors, jornades i congressos, totes les novetats i presentacions... El punt de trobada per als professionals del sector durant els 365 dies de l'any. NEWSPA

Puratos revoluciona les postres del Nadal, els panettone

Puratos, multinacional d'origen belga líder en solucions de matèries primeres de fleca, pastisseria i xocolata, revoluciona el Nadal amb una solució integral per a respondre a l'auge dels panettones. A través de solucions per a les tres capes (base, farciment i decoració), propostes d'embalatge i innovadores receptes que van encara més enllà de la proposta tradicional.

Així, Puratos proposa vuit receptes que reinventen el panettone tradicional, inspirades en els set pecats capitals. La companyia va un pas més enllà i suggereix un de nou: el Roscottone de fruits, un híbrid que fusiona el tortell tradicional i el panettone.

La solució integral de Puratos va més enllà i han dissenyat un embalatge exclusiu per als panettones, aportant valor afegit als seus clients. NEWSPA

Farinera Coromina presenta la nova farina Trirordeum

Amb la voluntat de continuar oferint productes innovadors que serveixen per diferenciar la oferta i poder ampliar la gamma de productes, Farinera Coromina porta al mercat la nova farina tritordeum.

Es tracta d'una farina que neix fruit de la combinació entre el blat dur i un ordi silvestre, rica en propietats nutricionals beneficioses per a salut, a més de ser lleugera i de fàcil digestió.

La tritordeum és molt versàtil, ja que permet elaborar una infinitat de productes d'alta qualitat, molt saborosos amb un toc melós, un sabor molt agradable i amb un color groguenc molt característic pel seu alt contingut en luteïna. NEWSPA

NewsEMPRESA
INFORMACIÓ ECONÒMICA I DE MERCAT DEL MÓN EMPRESARIAL

El més destacat, per al 2022!

BONGARD IBERIA

Pastadora Calypso

Calypso és una pastadora de braços basculants dissenyada per a reproduir perfectament el moviment manual de l'artesà, pastant suaument per a promoure l'oxigenació i limitar el seu escalfament.
La seva robustesa i qualitat en conjunt amb el seu panell de comandaments la converteixen en una aliada eficaç i duradora. El variador de velocitat permet modificar la velocitat de les braçades durant el cicle, per a adaptar-se a qualsevol mena de massa.

Iberia BONGARD

BONGARD IBERIA
Tel.935 737 878
info@bongard.es
www.bongard.es

CIBERPAN

Pa premium 'fully baked' Saint Honoré

Com a primer fabricant de trens de conreu d'Europa, Ciberpan li ofereix els equips necessaris per a automatitzar qualsevol part de la seva línia de fleca: pastar, separar les porcions, bolear, controlar les condicions de fermentació, donar-los forma i classificar-les en safates. Adaptem les nostres màquines a les seves necessitats i li oferim solucions de la més alta qualitat.

CD CIBERPAN

CIBERPAN
Tel. 964 216 912 /
683 42 56 98
info@ciberpan.com
www.ciberpan.com

FRIESLAND CAMPINA IBERIA

Gama Debic, especial pastisseria

Debic treballa únicament per a professionals des de fa més de 100 anys. Disposem d'una gama de nates i mantegues d'altíssima qualitat: Nata Plus 35% M.G. amb un alt rendiment i fermesa, Prima Blanca 38% M.G., nata molt cremosa, Natop, combinació de nata i grasses vegetals, Mantega Croissant, especial per laminar i Mantega Cake per incorporar a masses.

Debic

Friesland Campina Iberia
Tel. 932 721 279
info.barcelona@frieslandcampina.com
www.debic.com/es-es

EUROPASTRY

Bocades de Festa

Aquest Nadal, Europastry ha preparat les Bocades de Festa més especials. Els Nou Dots Estrella de Nadal és un exemple, amb cobertura rosa, decorada amb motius nadalencs i un exquisit farciment de crema. Les Cookies de Nadal també són molt especials, gràcies als seus detalls. Les tenim en forma d'Estrella, decorada amb fils de xocolata i perles de sucre bolado verds i vermelles; i també en format Ninot amb perles vermelles. I finalment, per als més llaminers, presentem el Pastís Arbre de Nadal, amb forma d'avet, fet amb una capa de nata i una altra de crema al cacau, i cobertura de xocolata; i el Tronc de Nadal, amb un esponjós bescuit enroscat en espiral, farcit de tòfona i banyat en xocolata. Senzillament irresistible!

europastry We are bakers

EUROPASTRY
Tel. 900 118 888
communication@europastry.com
www.europastry.com
www.painsainthonore.com

UTILCENTRE

El teu ESTALVI, el nostre FUTUR

Els avantatges d'aquesta màquina són innombrables, principalment la possibilitat d'inserir qualsevol producte desitjat (avellanes picades, llavors...) a la xocolata per a agregar aroma.

•Nova versió amb bisenfí extraïble i canvi de serigrafia per a major higiene

•Nova Espàtula Agitadora per a reduir la formació de Bombolles en la Xocolata

•Dispensador volumètric amb pedal per a controlar el flux de xocolata.

•Estructura compacta amb la possibilitat de ser equipada amb tots els accessoris de Selmi

•Tempera 24 Kg de xocolata en 15 minuts

UTILCENTRE, S.L.
Tel. 938 913 141/609 431 713
info@utilcentre.com
www.utilcentre.com

SALVA

Tiplet guanyador: forn modular de fleca, pastadora i llescadora

•Forn Modular Forner: Reconegut pel seu baix consum (sistema Power Master Control) i la seva qualitat de cocció (sistema de resistències elèctriques que travessen els maons ceràmics).

•Pastadora de braços: Indispensable en obradors que busquin reproduir el tradicional pastat a mà. Alta oxigenació de la massa i baix índex d'increment de la temperatura. D'ús obligat quan es busca la màxima qualitat en masses d'alta hidratació, integrals o de sègol.

•Llescadora d'obrador o autoservei, de sobretaula o amb rodes. Llarg de pa des de 40 fins a 60cm, amb tall fix o variable.

SALVA
Tel. 943 449 300
salva@salva.es
www.salva.es

SERMONT

L'èxit del forn REVENT

REVENT és el nostre forn de carro per excel·lència i que ens dona tan bon resultats en la cocció de pa de pagès i especialitats artesanes.

L'augment del consum del pa i del bon pa ha fet que molts dels nostres clients i clients nous hagin invertit en els nostres forns REVENT per augmentar la seva producció i garantir una bona qualitat.

La innovadora tecnologia del sistema de cocció Revent que projecta l'aire a la sola li permet ser l'únic del mercat que doni la millor cocció.

SERMONT
Tel: 934 231 510
comercial@sermont.es
www.sermont.es

YLLA

Simfonia de sabors

Els obradors dels vostres forns, pastisseries o pizzeries són com una orquestra simfònica. Els intèrprets formen un engranatge que treballa sincronitzat i amb tot el seu art per crear música celestial... o uns pans, pastissos i pizzes que hi canten els àngels! Enguany, el nostre calendari ha volgut retratar aquesta simfonia de sabors, textures i flaires. Aquests obradors que ompliu de vitalitat, melodies apassionades i tempos enèrgics.

L'encarregat de fer-les sonar ha sigut l'il·lustrador barceloní Pep Boatella, de gran projecció internacional i amb un estil característic que combina tècniques tradicionals i digitals.

Una novetat d'aquest any serà la recepta del mes, a través d'un codi QR permetrà accedir a les diferents especialitats que hem preparat per al 2022.

Molt bona música per tot@s!

YLLA 1878, S.L.
Tel. 938 862 744
ylla@ylla1878.com
www.ylla1878.com

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

Actuacions de la Inspecció de Treball 2021-2023

Amb l'objectiu de reforçar normativament l'actuació de la Inspecció de Treball i de controlar les irregularitats més recurrents en matèria laboral s'ha aprovat i publicat el Pla Estratègic de la Inspecció de Treball i la Seguretat Social 2021, 2022 i 2023, mitjançant el qual es pretén reforçar l'actuació inspectora els pròxims anys.

Concretament, per poder satisfer aquesta exigència, el Pla fixa un total de 40 objectius, dels quals, destacarem els més rellevants.

Campanya contra la contractació temporal fraudulenta

El Pla és contundent en la persecució de la contractació temporal fraudulenta, i entre altres actuacions es contempla la revisió dels contractes a temps parcial, les seves causes, la figura dels becaris i la subcontractació. En aquest punt s'ha d'indicar que la temporalitat de l'ocupació a Espanya va ser a l'any 2019 del 26,1%, mentre a la Unió Europea no va superar el 14,2%. Així, aquest alt grau de transgressió dels contractes temporals és un dels objectius prioritaris, i es preveu que representi el 50% dels contractes castigats. A títol d'exemple cal dir que entre agost del 2018 i juny del 2020, la intervenció de la ITSS va comportar un total de 323.026 contractes temporals. Concretament, el Pla modificarà el criteri tècnic sobre la contractació temporal, adaptant-lo a la sentencia del Tribunal Suprem 113/2020, de 29 de desembre, que va considerar no ajustat a dret els contractes d'obra o servei determinats que tinguin com a causa la vinculació a la durada d'una subcontractació.

Per tant, la Inspecció pretén corregir els aspectes que considera més nocius como són:

- Empreses amb una alta taxa de temporalitat (superior a la del sector).
- Contractació temporal centrada en contractes molt curts, i que afecten fonamentalment a la gent jove.
- Intensificació de l'actuació sobre empreses de servei que, emparades en contractes amb clients, empitjoren les condicions de feina de les persones treballadores.
- Modalitats contractuals utilitzades fraudulentament, com per exemple, els fixos discontinus o contractes formatius.
- Comportaments fraudulents d'empreses de treball temporal.

Intervenció en matèria salarial

Certament, el salari es configura com una de les parts més importants de la relació laboral, i per això, la Inspecció de Treball i de la Seguretat Social, centrarà la seva actuació en el pròxim trienni en aquest aspecte, ja que a l'any 2019, fruit de l'actuació inspectora es van recuperar un total de 20.942.072,21 euros en salaris de treballadors. Precisament, com es manifesta al Pla de forma explicita, els propers anys s'investigaran:

- Les infraccions en matèria de salari, tant derivades d'impagament total o en la seva quantia deguda.
- L'aplicació del salari mínim interprofessional.
- L'aplicació de les quanties que estableixen els convenis col·lectius.
- L'endarreriment en el pagament del salari.
- Les quanties salarials pagades en efectiu, o sota qualsevol altre forma de pagament ocult, no documentat, que no s'inclogui a la base de cotització de la Seguretat Social.

Temps de treball i treball a temps parcial

Segons consta en el Pla Estratègic de la Inspecció de Treball i la Seguretat Social 2021, 2022 i 2023, la Inspecció intensificarà l'execució de les campanyes dirigides a:

- Controlar els excessos i/o la no declaració de les hores extraordinàries. En definitiva, es preveu lluitar contra el treball no declarat.
- Verificar que es garanteix la fiabilitat dels registres de jornada. En aquest punt hem de recordar que l'empleador té l'obligació de garantir l'existència d'un registre de jornada. Així, l'alteració del control horari per forçar als treballadors a aug-

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

mentar la seva jornada podria ser objecte de sanció, prèvia inspecció.

• Vigilar que la jornada real en els contractes a temps parcial coincideix amb la pactada i que les hores complementàries no excedeixen els seus límits.

Conseqüentment, l'acció de la Inspecció de Treball i de la Seguretat Social anirà dirigida a recuperar els drets econòmics dels treballadors (ja siguin hores extraordinàries o els salaris de les jornades reals efectuades en el treball a temps parcial), i ingressar les corresponents diferències de cotització a la Seguretat Social.

Lluita contra el frau en el gaudiment de les prestacions públiques

En aquest àmbit, la Inspecció té com a objectiu controlar els fraus en els procediments de suspensió de contractes i reducció de jornada, i en concret, vigilar les exoneracions indegudes de cotitzacions a la Seguretat Social. Concretament es fa esment al Pla de l'execució d'una campanya de divulgació per a l'ús responsable dels recursos públics destinats als ERTO amb la finalitat de prevenir o eradicar conductes fraudulentes. En aquest punt, i per evitar sancions és recomanable, cas que estiguin incursos en un expedient de suspensió temporal d'ocupació, la no realització d'hores extraordinàries o de nous contractes laborals, així com, tenir en compte el compromís de manteniment de l'ocupació que tenen les empreses acollides a un ERTO.

En cas de qualsevol dubte o qüestió sobre la matèria tractada, es poden dirigir al Departament Laboral del Gremi. NEWSPA

DECORACIÓ

CRUZ, S.L.
Carrer Indústria, 9-12
Polígon Industrial Les Pedreres
08390 - Montgat
☎ 934 650 065
cruzsl@cruzsl.net
www.cruzsl.net

LANGA CONCEPT, S.L
Creem l'establiment més adequat a les seves necessitats. Vitrines 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

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

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

FARINERA COROMINA
Agri-Energia, SA
Girona, 155, apt. 4
17820 - Banyoles
☎ 972 583 363
farinera@agrienergia.com
www.farineracoromina.com
https://www.instagram.com/farineracoromina/
https://www.facebook.com/farineracoromina1897/

FILLS DE MORETÓ, S.A.
Rafael de Casanova, 79, apt. 182
08100 - Mollet del Vallès
☎ 935 705 608
Fax 935 700 132
www.instagram.com/fillsdemoreto
www.facebook.com/farinesmoreto/

LA META
Indústria, parc. 204R
PI El Segre
25191 - Lleida
☎ 973 200 319
Fax 973 205 643
www.lameta.es

YLLA 1878, S.L.
Ctra. de Manlleu km. 1,4
08500 - Vic
☎ 938 862 744
www.ylla1878.com
@ylla1878

MAQUINÀRIA

AMASADORAS SAUS, S.L.
C/ Carles Regàs Cavalleria, 9
Pol. Ind. El Verdaguer
Manlleu (Barcelona)
☎ 938 507 753
Fax 938 515 124
saus@amasadorassaus.com
www.amasadorassaus.com

BONGARD IBERIA, S.A.
C/ Garbí, 18 Nave 3 (Pol.Ind. Can Volart)
08150 Parets del Vallès
(Barcelona)
☎ 935 737 878
info@bongard.es
www.bongard.es

CIBERNÉTICA PARA LA PANIFICACIÓN, S.L.
Fabriquem: Divisores, càmeres de repòs, formadores…Maquinaria de Panaderia amb la millor qualitat i servei
C/ Els Lladres 6, Pl Ramonet
12550, Almazora, Castellón
☎ 964 216 912
Fax 964 252 115
info@ciberpan.com
www.ciberpan.com

COLIP ESPAÑA, S.L.
Rambla Catalunya nº 66, 5 D
08007 Barcelona
☎ 934 559 636
691 205 363
colip@colip.es
www.colip.com

EUROFOURS IBÉRICA, S.A.
C/ Sabino Arana 30-1º
08028 - Barcelona
☎ 932 296 900
Fax 932 296 902
www.eurofours.com

EXCLUSIVAS FRIGORÍFICAS, S.L.
Carrer d'Asturias, 5
Polígon Industrial les Salines
08830 – Sant Boi de Llobregat
☎ 934 401 876
Fax 934 497 545
info@exclusivasfrigorificas.com
www.exclusivasfrigorificas.com

FORESPA
Forns - Màquines - Fred - Interiorisme. Oferim solucions integrals, que van des de la decoració, el mobiliari i la maquinària fins el servei tècnic.
Avenida Can Bordoll 87
Pol. Ind. Can Roqueta
08202 Sabadell (Barcelona)
☎ 937 426 052
629 080 719
Fax 937 832 880
admin@forespa.es
www.forespa.es

FRIGUAL
Fabricacio de Cambres de fermentacio, neveres i congelacions i distribucio de primeres marques de maquinaria per fleca i pastisseria.
C/Duero, 62
08223 Terrassa
☎ 937 310 804
frigual@frigual.com
www.frigual.com

GPG GRUPO PRAT GOUET
Forns de pa i pastisseria, Carregadors, Fermentació i Congelació.
C/Jonqueres, s/n. Pol.Ind. Molí de la Potassa
08208 Sabadell (Barcelona)
☎ 937 192 579
Fax 937 192 586
info@gpg.es
www.gpg.es

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

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

RUBHIMA
Fabricantes desde hace más de 50 años de amasadoras, batidoras planetarias, cortadoras de pan y hornos, entre otros. Altamente especializados en el sector del pan y de la pastelería.
C/Mallorca, 40.
08192 Sant Quirze del Valles
☎ 937 213 286
rubhima@rubhima.com
www.rubhima.com
@Rubhima
www.facebook.com/rubhima

SALVA INDUSTRIAL.
Solucions competitives de qualitat per al tractament, la cocció i la refrigeració de masses i aliments per als sectors de la pastisseria i fleca.
GI-636 km.6 Polígono 107
20100 Lezo (Guipuzcoa)
☎ 943 449 300
salva@salva.es
www.salva.es
https://www.facebook.com/salvagroup
https://www.instagram.com/salvaindustrial_bakery
https://www.youtube.com/user/salvagroup

TERPAN, S.L.
Forns de pa i pastisseria. Maquinària, fred i fermentació controlada.
Ctra. Terrassa - Olesa P.I Can Mir
08232 - Viladecavalls (Barcelona)
☎ 937 803 166
Fax 937 891 620
info@terpan.es
www.terpan.es

MILLORANTS I MIXES

❐ LLOPARTEC

Desenvolupem i fabriquem una completa gamma de productes pels sectors de la fleca, la pastisseria i les masses congelades. Som especialistes en productes a mida, segons les necessitats del client. A més, fabriquem productes microencapsulats per a diferents sectors.

C/ Carrerada, 1
08793 Avinyonet del Penedès
Barcelona
☎ 938 970 736
info@llopartec.com
www.llopartec.com

PRODUCTES LÀCTICS

❐ DEBIC

Debic és la marca de la cooperativa làctica FrieslandCampina, creada exclusivament per a professionals pastissers i xefs, formada per una àmplia gama de nates, alternatives vegetals, mantegues i bases per a postres d'alta qualitat.

C/ C/Roger de Llúria, 50, 4ª planta
08009 Barcelona
☎ 932 721 279

info.barcelona@frieslandcampina.com
www.debic.com
www.instagram.com/debic_es/?hl=es
www.facebook.com/Debic.Espana/
www.youtube.com/user/DebicEspana/featured

❐ SKI CATALUNYA SL

Fabricantes de productos lácteos y derivados: natas, preparados, trufas, postres, leche ecológica, mantequilla….
Siempre cerca del profesional

Avda. Santa Eulalia 407. Pol. Ind. Can Palet
08223 - Terrassa (Barcelona)
☎ 937 836 991
catalunya@skisa.com
www.skisa.com

UTENSILIS

❐ UTILCENTRE, S.L.

Mes de 200 m2 d'Exposició-Cash&Carry. Amb, Utensilis per Forners, Pastissers, Xocolaters i Geladers. Maquinaria: Pistoles de Gelatina, Ou i Xocolata. Temperadores-Banyadores de Xocolata
SELMI, S.R.L.

C/ Joan Armengol, s/n
08770 - Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)
☎ 938 913 141
609 431 713
info@utilcentre.com
www.utilcentre.com Botiga Online amb mes de 4000 referéncies.

Si vols formar part de la GUIA DE PROVEÏDORS truca'ns al 931 180 300 Catalina Gil

Tortell de Reis

- Pastar, dividir la massa en peces de 500 g i boleiar.
- Deixar reposar en congelació fins que la massa adquireixi una textura dura.
- Estirar les boles fredes a 0ºC a la laminadora, donant la forma rectangular.
- Incorporar 250 g de massapà i enrotllar.
- Formar el tortell i decorar amb fruita.
- Fermentar 2 hores a 28ºC.
- Coure a 200ºC uns 15 minuts.

PEU DE MASSA

1.000 g farina de força
60 g llevat fresc
660 g llet

RESTA DE LA MASSA

3.000 g farina de força
600 g sucre
600 g mantega
80 g sal
800 g ou
40 g llevat fresc
30 g millorant
150 g aigua de tarongina
120 g anis liquid
400 g llet freda

ESPAI PATROCINAT
FARINERA ALBAREDA
Farina convencional i farina ecològica
938 727 942
albareda@farinera-albareda.com
www.farinera-albareda.com
CONSELL CATALÀ DE LA PRODUCCIÓ ECOLÒGICA CCPAE
FARINERA ALBAREDA
tritordeum

Pasta de full de mantega t80

- Fem pastons de massa exterior de 2.500 g i de massa interior de mantega de 1.250 g. Cobrim la part central del pastó amb mantega i tanquem.
- Donem el primer plec doble, seguit d'un senzill. Reposar en nevera a 5ºC 1h i fem dos plecs senzills. Estirem barres de 2,5 mm de gruixut.
- Enfornem 45' a 165ºC amb una llauna a sobre. Hi escampem sucre llustre i caramel·litzem a 250ºC durant 3 minuts. Hi afegim la crema pastissera.
- Decorem amb fruites variades.

MASSA EXTERIOR (1 PASTÓ)

1. 500g farina de força t80
30 g de sal
60 g mantega
880 g aigua

MASSA INTERIOR (1 PASTÓ)

2. 000 g mantega
500 g farina de força

CREMA PASTISSERA

1.600 g llet
400 g nata 35%
350 g sucre
360 g rovells
150 g midó
c/s canyella
c/s pell de llimona

BORSA DE NEGOCIS

ES VEN

A Sant Vicenç dels Horts, local de 100 m², en zona comercial.

Sr. Edgar
630 819 153

225

ES TRASPASSA

Per jubilació: obrador amb botiga i degustació, en ple funcionament, a comarca Moianés.

Sra. Montse
673 727 850

220

ES TRASPASSA

Obrador de pa, amb botiga i degustació a Barcelona. Amb llicència per a restauració, en ple funcionament i en perfecte estat (nou, de fa tres anys).

Sra. Carmen
629 556 022

227

ES TRASPASSA

A Torelló: obrador amb botiga anexa + 2 botigues (dues d'elles, al mercat municipal). En ple funcionament.

Sra. Mª del Mar
649 358 651

228

ES TRASPASSA

A Ciutat Vella (Barcelona): botiga de venda de pa amb llicència per obrador, en carrer comercial.

Sr. Josep
647 960 539

228

EN VENDA O LLOGUER

Establiment de venda de pa amb zona degustació i terrassa, equipada amb mobiliario i maquinària. Zona Viladecans-Gavà.

Sr. Joan Carles
650 915 140

226

ES TRASPASSA

Obrador de pa a Sant Vincenç dels Horts, amb cartera de clients. Possibilitat amb vivenda annexa.

Sr. Maximino
639 529 869

221

ES VENEN

17 taules de 60X60, per zona de degustació. En perfecte estat.

Sr. Andreu
672 011 870

221

TRASPÀS O VENDA

Obrador de pa i botiga a Terrassa, en ple funcionament.

Sr. José Antonio
630 886 740

228

ES TRASPASSA

Botiga de venda de pa a Sitges, en ple funcionament. Zona comercial.

Sr. José Antonio
640 509 200

221

ES VEN

Furgoneta Nissan NV200 5 p 90 cv. Possibilitat de subrogació al contracte de renting, vigent fins al 12/2023. Cost mensual 345,45 euros + IVA.

Sr. Àngel
627 92 50 46

226

ES VENEN

4 armaris de fusta per a fermentar pa.

Sra. Anna o Carme
640 051 945

226

ES VEN

Despatx de venda de pa, pastisseria i degustació a Celrà (Girona).

Sra. Núria
666 859 292

227

ES TRASPASSA

Obrador de pa amb botiga annexa totalment equipat. En ple funcionament a prop d'escola

Sr. Josep
650 205 162

228

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.
Envïi el seu anunci al Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.
E-mail: secretaria@gremipa.com

GRUPO LA META

2021
BO, SEGUR I DE CONFIANÇA

El pa. La base de la nostra alimentació i de la nostra cultura. Al Grup La Meta ens esforcem i ens esforçarem per garantir, en aquests moments d'incertesa, que la farina sequeixi arribant als nostres clients forners amb la màxima qualitat i seguretat per a que puguin convertir-la en un aliment tan essencial com el pa.

Vall Companys GRUPO · LA META · HARINAS La Palentina · molisur · HARINAS TORIJA

FARINERA LA META, S.A.U.
Polígon Industrial El Segre parc. 204R 25191 Lleida
Tel. +34 973 20 03 19 · Fax +34 973 20 56 43 · www.lameta.es

kripton s.l.u.
agència d'assegurances vinculada

- Multirisc PIME i COMERÇ, integrant tots els centres de treball en una única pòlissa.
- Responsabilitat civil professional.
- D&O Responsabilitat civil d'administradors i directius.
- Salut. Assistència sanitària. Vida. Llar. Automòbils, vehicles comercials, motocicletes, etc. Decessos.
- Comunitats de propietaris, edificis.

SOLRED

Descompte de 0,048 €/l de gasoil consumit en estacions de servei adherides al conveni.

kripton s.l.u.
assessoria fiscal i mercantil

- Assessorament.
- Confecció de comptabilitats.
- Presentació oficial de liquidacions mensuals, trimestrals i anuals.
- Estudis de rendibilitat i optimització de costos.

DiR INFORMATICA

Els agremiats tindran un 20 % de descompte en el PACK TUTOR de servei de formació i posada en marxa inicial.

EVO ASSESORAMENT CONTRACTACIÓ FOTOVOLTAICA

Experiència contrastada i avalada per associats com tu

Tlfo. 600451935 evilarrubia@tradeagreen.com

Energia · Estalvia en les factures d'electricitat i gas · Condicions preferents i personalitzades en l'assessorament energètic · Estudi personalitzat gratuït.

Sabadell

Productes y serveis financers en condicions preferents per als agremiats. A més dels membres del Gremi, també es poden beneficiar d'aquestes condicions especials els familiars de primer grau i els empleats dels agremiats.

CAMBRES DE **FERMENTACIÓ CONTROLADA** A MIDA

Les nostres cambres s'adapten a qualsevol espai

PANELLS
Panells de poliuretà injectat d'alta densitat de 60 mm. d'espessor.
Fixació per mitjà de ganxos excèntrics.
Acabat exterior amb xapaplastificada skinplate i interior amb xapa d'acer inoxidableper garantir la seva durada.

QUADRE DE COMANDAMENTS EASY CC
Intuïtiu i fàcil d'utilitzar. Es poden memoritzar fins a 3 programes per adaptar-se a la feina diària de cada forner i als seus productes.

SISTEMA D'HUMITAT:
Producció de vapor
Control de la humitat:
EVAPORADOR :
Especialment dissenyat per la fermentació controlada.
Reixetes de protecció dels ventiladors amb tractament anti-oxidació.

PORTES
Portes resistents,
de molta durada, amb marc d'alumini reforçat.
Sistema d'oberturai tancament senzill, sense pom de porta i amb un sistema de tancament amb imants d'alta potència.

Duero, 62 (08223) TERRASSA
BARCELONA . +34 93 731 08 04

www.frigual.com
export@frigual.com
facebook.com/frigual

Segueix-nos

frigual
ESPECIALISTES EN FERMENTACIÓ CONTROLADA
25 frigual

DIADES FLEQUERES 2022

Gener

Any nou 1
Reis 6
Sant Antoni (Tortell) 17

Febrer

Sant Valentí 14
(Pastís d'enamorats i Coca Sant T'estimo)
Dijous Gras 24

Març

Dimecres de cendra 2
(Coca arengada i Bunyols Quarema)
Sant Josep. **Dia del pare** 19

Abril

Divendres Sant 15
Pasqua Resurrecció 17
Dilluns de Pasqua 18
(Mona de pasqua)
Sant Jordi 23
(Pa de Sant Jordi)
Mare de Déu de Montserrat 27
(Pastís de Montserrat)

Maig

Festa del Treball 1
Dia de la mare 1
(Coca Sant T'estimo)
Sant Ponç 11
(Fruita confitada)
Sant Honorat 16

Segona Pasqua 6
Sant Joan 24
(Coques)
Sant Pere 29
(Coques)

Juliol

10 Sant Cristófol
(volants de brioix)
25 Sant Jaume **(coques)**

Agost

15 Assumpció de la Mare de Déu

Setembre

11 Diada Nacional de Catalunya
(Pa de Sant Jordi)
24 La Mercè

Octubre

12 Verge del Pilar
15 Santa Teresa
(Torradetes de Santa Teresa)
16 Dia Mundial del Pa

Novembre

1 Tots Sants
(Panellets)

Desembre

1 Sant Eloi
(Martell de brioix)
6 La Constitució
8 La Immaculada Concepció
13 Santa Llúcia
(Tissores de brioix)
25 Nadal
(Pa de Nadal)
26 Sant Esteve
(Pa de Nadal)

INTER SICOP

Saló Internacional de Fleca, Pastisseria, Gelateria, Cafè i Equipament

300 EXPOSITORS
50 PAÏSOS
30.000 PROFESSIONALS

Forma part de la comunitat professional del sector de la fleca, pastisseria, gelateria, cafè i equipament.

LIVE Connect

Edició especial

TEC SICOP

Mans que ens uneixen amb la innovació.

19-22 Feb

2022

Recinto Ferial
ifema.es

IFEMA MADRID