HOMENATGE: MARI CARME PIFARRÉ REP UN RECONEIXEMENT DEL GREMI PER LA SEVA TASCA COM A SECRETÀRIA GENERAL

FORMACIÓ: EL GREMI LLANÇA EL NOU 'MÀSTER EN FLECA ARTESANA D'EXCEL·LÈNCIA'

newspa

Jul./Ag. '18

n.213

REVISTA DEL GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Masses mare, l'ànima del pa artesà

Repassem l'ús d'un ingredient essencial del pa de qualitat

inventis®

Imagina. Crea. Reinventa.

DESCOBREIX

EL SECRET DEL PA FRANCÈS

INVENTIS BAGUETTE FRANCESA

L'**Inventis Baguette Francesa** és un preparat semicomplert que permet elaborar la baguet francesa.
La baguet, un objecte de culte a França, es caracteritza per una crosta cruixent i daurada amb aroma a caramel i una molla cremosa amb notes làctiques.
Amb el preparat **Inventis Baguette Francesa**, farina de blat, un llevat especial, aigua i temps...

Voilà! Una baguet francesa de qualitat superior!

La combinació perfecta

Per aconseguir resultats més satisfactoris, recomanem fer servir el **preparat Inventis Baguette Francesa** juntament amb el llevat Hirondelle 1895, una generació de llevat especial per a llargues fermentacions i repòs en fred.

l'hirondelle 1895

Per a més informació contacta amb el teu distribuïdor habitual o amb Lesaffre Ibérica al número 983 232 907 o a www.lesaffre.es

UNA MARCA DEL GRUP LESAFFRE

sumari

6 Massa mare, l'ànima del pa

La massa mare és un ingredient que, per si sol, no garanteix al flequer un pa excel·lent però que, combinat amb matèries primeres de primera qualitat i, sobretot, amb llargues fermentacions, afavoreix la producció de productes de fleca d'unes característiques nutricionals i organolèptiques que poden arribar a ser magnífiques.

18 RECEPTA DE PA. Coca d'avellanes amb formatges, fulles verdes i vinagreta de gerds.

20 RECEPTA PASTISSERA. Cake de cabra amb olives negres, tomàquet confitat i espècies.

26 Reconeixement

El Gremi homenatja M. Carme Pifarré

News GREMI

22 Assemblea: el Gremi va presentar la seva memòria de l'any 2017.

39 El Gremi llança el 'Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència'.

News EMPRESA

41 Ampliació del permís de paternitat a 5 setmanes.

42 La traçabilitat: una eina per a l'autocontrol a la fleca.

EXCLUSIVAS FRIGORÍFICAS

50 anys al servei del fred industrial

Pan~Fri

1. El client es posa a les nostres mans

2. Li entreguem instal·lacions a la seva mida

Som experts en solucions integrals d'instal·lacions

Servei tècnic garantit amb professionals en refrigeració

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

Fabricació de vitrines especials a mida

Carrer d'Asturias, nº 5. Polígon Industrial Les Salines. 08830 Sant Boi de Llobregat. BCN. **T** 93 440 18 76 **F** 93 449 75 45 **E** info@exclusivasfrigorificas.com **www.exclusivasfrigorificas.com**

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

Qüestió de responsabilitat

Benvolguts companys i amics,

A quests últims mesos han tingut lloc diversos esdeveniments de rellevància per al món de la Fleca. Per ordre cronològic, cito: el II Certamen Nacional de Fleca Artesana a Cazorla, la posada en marxa de CEOPPAN (Confederació Espanyola de Forn, Pastisseria, Pastisseria i Afins, anteriorment CEOPAN) i la visita d'una delegació de la Confederació Europea de Fleca als parlamentaris europeus a la Nit europea dels forners i pastissers.

En el cas del primer esdeveniment, el certamen celebrat a Cazorla, la nostra més sincera felicitació als seus organitzadors que, per segon any, han aconseguit portar a la palestra els reptes del nostre sector i apropar les meravelles del pa a joves i nens, els consumidors del futur, a més dels consumidors del present. Però, dins dels actes celebrats a la localitat jaenesa, no vull deixar de destacar la conferència de Félix López-Elorza, president de la societat andalusa per a l'estudi d'intoleràncies alimentàries (Saeia), que va posar de manifest les bondats dels pans fets amb massa mare i llargues fermentacions.

> " PERQUÈ EL CONSUM SIGUI REALMENT LLIURE I RESPONSABLE HA DE SER UNA DECISIÓ INFORMADA, NO MANIPULADA"

Aquest tipus d'informacions realitzades per experts són especialment rellevants. És cert que el consumidor té capacitat de decisió plena i pot escollir què compra i què consumeix, així com quin preu està disposat a pagar per a això. Però, perquè aquest consum sigui realment lliure i responsable, ha de ser una decisió informada, no manipulada, no falsejada. I no és tema intranscendent: està en joc la salut i la nutrició de tots.

I les tendències generals i actuals de consum ens afavoreixen: el consumidor responsable busca productes de quilòmetre 0, de proximitat, de temporada, d'elaboració pròpia; productes i productors locals, per beneficiar el teixit social i productiu de les nostres ciutats i els nostres pobles. Invertir en nosaltres mateixos és, també, un exercici de responsabilitat.

I, per part nostra, els flequers ens comprometem a realitzar el nostre propi exercici de responsabilitat: de regeneració i formació, de qualitat, d'innovació. Aquest va ser el missatge que vam traslladar als parlamentaris europeus, juntament amb el del nostre compromís de futur amb els oficis artesans, que han estat font de benestar i ocupació per a joves i que poden seguir sent-ho; només cal veure exemples com el programa de Coneixements d'Oficis de l'Ajuntament de Sabadell (veure pàgina 33 d'aquesta revista).

És qüestió de saber triar i de responsabilitat. Per part de tots.

És una publicació del
GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA
President: Andreu Llargués. **Secretàri 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:
ADI PLUS.C /Jordi Girona, 29. Parque UPC. Edificio Nexus II (Campus Diagonal Norte). 08034 Barcelona.Tel.: 93 405 41 15
A/e: redaccion@adiplustc.com
Editor: Pasqual Llongueras i Arola
Director tècnic: Manuel Cortés **Director editorial:** Román Mestre
Cap de redacció: Marian Mateo
Redacció: V. Fernández, M, Doncel, D. F. Blanco,
Fotografia: Ángel Catena

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

Administració: Pau Claris, 134, 3r i 4rt. 08009 BARCELONA.
Telèfon: 934 871 818 **Fax:** 934 872 829
Publicitat: Rosa Mora - Telf.: 610 368 145 -**C /Jordi Girona, 29.** Parque UPC. Edificio Nexus II (Campus Diagonal Norte). 08034 Barcelona. Tel.: 93 405 41 15
Impressió: GRÁFICAS BARATEY

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

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

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

Massa mare, l'ànima del pa

És un ingredient que, per si sol, no fa un pa excel·lent però que, amb matèries primeres de primera qualitat i, sobretot, amb llargues fermentacions, afavoreix la producció de productes de fleca d'unes característiques nutricionals i organolèptiques que poden arribar a ser magnífiques.

Hi ha un fet en el qual els flequers que la fan servir des de fa una dècada coincideixen: el més important és començar a treballar amb ella. No cal pensar d'entrada en la seva ciència sinó en crear-ne una i començar a fer proves. La massa mare de cultiu és totalment personal.

Fa uns 12 anys que vam començar a sentir parlar (de nou, perquè sempre ha estat present al pa tradicional i artesà) de la 'massa mare' a Catalunya. De com fer fermentar el pa sense fer servir el llevat. Possiblement a algú li va semblar un nom bastant rebuscat. Potser no era gens senzill acabar d'entendre el sentit de la massa mare perquè, si et poses a preguntar a algú o si busques a la xarxa, a Internet, es parla d'ecosistemes, de cultius de bacteris i llevats, de microbiologia... En definitiva, de ciència. Semblava una qüestió molt allunyada de la fleca.

Una dècada més tard, sabem més coses sobre ella, sabem que no té una denominació clara i definida. Per què diem això? Doncs perquè, sovint, rep el nom de massa mare una mescla de farina, aigua i llevat. "Això no és massa mare. L'anomenarem preferment. Per a mi, la massa mare és un ecosistema que s'ha fet per fermentació espontània. En les farines mateixes ja tenim el llevat salvatge; tenim els enzims;

La massa mare de cultiu és un ingredient que es compon de farina, aigua i temps

tenim, per descomptat, els bacteris. Jo crec que hem d'entendre que en un gram de massa mare de cultiu estem parlant de 50.000 milions de llevats. Estem parlant de mil milions de bacteris. Però cal tenir en compte que si se li posa un gram de llevat... El llevat què és, bàsicament? Fins i tot si és industrial està fet majorment amb fongs, i un gram d'aquest mateix aliment comporta probablement 100.000 milions de molècules actives. Què passa? Doncs bàsicament et va per sobre dels teus llevats salvatges. En comptes de crear una fermentació espontània natural estem creant més un preferment. Per exemple, tenim la 'poolish', o la 'cullera', o la 'Biga'; aquests sí que són preferments. No podem dir que no són naturals, però hi ha un element industrial, exterior, que fa que no sigui una fermentació espontània. Per pocs grams que hi fiquem, l'aspecte organolèptic també canvia. Una molla, quan la treballem amb massa mare de cultiu, són molles que van de 4,2 a 4,3 de PH però quan "ajudem" amb llevat estem parlant de pans que tens 5,3; 5,5 són pans moltíssim més suaus", explica Yohan Ferrant, director de l'Escola de Flequers Andreu Llargués de Sabadell, qui és un gran defensor de la massa mare de cultiu i les llargues fermentacions. L'any 2017 va realitzar a l'escola de Sabadell dues sessions monogràfiques sobre masses mare. Una va ser el 30 de maig i la segona el 20 de setembre. De fet, hi haurà una nova edició a la tardor del 2018.

Saviesa flequera, el primer de tot

Per a Yohan Ferrant, el que és realment important és tenir tècnica flequera i formació contínua: "El més important dins de tot això és que el forner sàpiga el que fa i, després, que ho comprengui a nivell científic. Un forner hauria de tenir un 60 % i un 70 % de capacitat tècnica i, la resta, coneixement. La fermentació és brutal a nivell d'informació. El millor indicador en el teu forn són les teves mans. El forner ha d'utilitzar el seus sentits (l'oïda, la vista, el tacte, el gust, l'olfacte i la intuïció). La intuïció és una gran part del nostre treball. Jo m'orientaré més sobre la tècnica. Per a mi, un forner ha de ser savi en tècnica. I la massa mare és el que requereix: un saber fer per tècnica. Després, a nivell d'estudis científics ja en tenim moltíssims, però estem a un 10 % o 15 % del que s'hauria de saber".

Massa mare de cultiu o MMC

Es defineix, per tant, la massa mare de cultiu (MMC) com un ingredient que es compon de farina, aigua i temps. Segons dades de l'estudi que va realitzar l'assessor de fleca i actual seleccionador de 'Los Espigas', Arturo Blanco, amb el Centre Nacional de Tecnologia i Seguretat Alimentària (CNTA), la massa mare de cultiu arriba a la seva maduresa als 5 i 7 dies, amb refrescos (l'alimentarem amb farina cada dia). Cal tenir-la a una temperatura de 28ºC i tapada, per a controlar la quantitat d'oxigen. Després, la conservació, un cop la tenim, també és important. En fred s'ha de conservar entre 2ºC o 3ºC. "De conservar-la entre 2ºC o 3ºC a conservar-la a 8ºC hi ha una diferència en el tipus d'acidesa molt gran", explica Arturo Blanco.

També és bona idea tenir un protocol de refrescos. "Hem vist, amb el temps, que realment cal tenir-ne una cura, que siguin sempre les mateixes persones les que la treballen", diu Jordi Morera, de L'Espiga D'Or, de Vilanova i la Geltrú, tot clarificant: "Nosaltres intentem tenir-la en cubs de plàstic tancats com més herm èticament millor i que la massa mare ocupi 2/3 parts. Si la tinc en una galleda tapada però la major part de la galleda està buida, estic afegint-hi molt oxigen".

"Amb refrescos molt seguits afavorim els llevats i, amb refrescos poc seguits, afavorim els bacteris. Amb refrescos amb temperatura alta es produeix més àcid làctic i llevats. Amb refrescos amb temperatura més baixa afavorim els bacteris heterofermentatius i es produeix més àcid acètic. Els llevats són enemics dels àcids. S'ha de buscar un equilibri i, quan ho aconsegueixis, és quan tens la massa mare en bon estat", apunta Agustí Costa, de Ca l'Agustí, de Cercs.

A més, hi ha una forta creença sobre el fet que la massa mare és molt delicada però qui ja acumula una experiència de treball a la fleca amb aquest ingredient pot afirmar que és molt més forta del que sembla: "De la mateixa manera que és molt difícil mantenir-la en un bon estat, també és molt difícil carregar-te-la. No

"S'ha de buscar un equilibri i, quan ho aconsegueixis, és quan tens la massa mare en bon estat" (Agustí Costa, de Ca l'Agustí)

MASSES MARE

deixa de ser un cultiu de bacteris i llevats salvatges i això, un cop que arrenca, no hi ha qui ho mati", diu l'Agustí Costa. Un aspecte en el qual coincideix amb en Jordi Morera: "L'has de tractar molt malament perquè una massa mare es mori. En un gram de massa mare hi ha milions de bacteris i milions de llevats. Si tractes malament una massa mare -per exemple: "Se m'ha oblidat i l'he deixat en un racó de l'obrador, a fora, sense nevera, durant 2 mesos...- òbviament estaràs matant progressivament aquesta població però, per arribar a matar-los tots, realment has de ser molt maldestre".

El pa de massa mare

Depenent de la farina, l'aigua, els bacteris, els àcids làctics i els llevats presents a la massa mare de cultiu, el pa resultant tindrà unes característiques sensorials i nutricionals diferents i pròpies. I, per a la fermentació del pa, quan més llarg és el temps de repòs en bloc, quant major és, més temps d'actuació dels bacteris làctics i, per tant, major desenvolupament d'aromes i textures desitjables. És la diferència entre un pa de procés lent (fins a 48 hores de fermentació) davant del pa de procés ràpid (2,30 hores). El de procés lent o llargues fermentacions, segons ha explicat sovint Félix López-Elorza, president de la societat andalusa per a l'estudi d'intoleràncies alimentàries (Saeia), té menys sucres, menys gluten, més nutrients i és més digerible. El de procés ràpid és més ric en sucres, té més gluten i és més pobre en nutrients. També, com insisteix López Elorza, "és un tipus de pa que acaba de fermentar en el tub digestiu".

"A Espanya es va perdre la cultura de la massa mare. En totes les zones mediterrànies, per exemple, a Itàlia, ha estat el mateix. Espanya, Grècia... són pans una miqueta més blancs i amb llevat, encara que és veritat que la tornada a la massa mare està guanyant terreny. La massa mare resulta ser una miqueta el 'medicament' però no perquè tu facis un pa de massa mare vol dir que és saludable. Pots fer un pa de massa mare amb un procés ràpid", matisa Yohan Ferrant per a posar de relleu que el procés de matèries primeres i llargues fermentacions es un tot, que això és la veritable ànima del pa. Sovint la massa mare rep aquesta definició però sí que és cert que cal matisar-la: és un ingredient que aporta molt al pa però no és l'únic element per aconseguir un pa més complet des d'un punt de vista nutricional, més saludable i amb més sabor i aroma.

> "A Espanya es va perdre la cultura de la massa mare, encara que és veritat que la tornada a la massa mare està guanyant terreny" (Fèlix López Elorza)

Líquida o sòlida

Hi ha masses mare de cultiu líquides. Les primeres que es van conèixer fa una dècada a Catalunya eren líquides, tipus 'levain'. Qui va ensenyar a treballar amb elles? "El primer que va saber fer amb massa mare va ser Manel Cortés, a l'escola del Gremi de la província, a l'antic

RECULL DE MASSES MARE DE CULTIU

Quines masses mare naturals o de cultiu fan servir els flequers que ja porten més de deu anys de producció de pa amb aquest ingredient? Què n'han après?

JORDI MORERA – L'ESPIGA D'OR (VILANOVA I LA GELTRÚ)

La seva massa mare de cultiu d'espelta, la principal a la producció de la seva fleca, ha entrat a la biblioteca de masses mare de Saint Vith (Bèlgica). Té cinc masses mare: dues líquides (de sègol i de sarraí) i dues sòlides (d'espelta i de kamut). Un cop a la setmana en fa una de líquida de blat de moro i també, de tant en tant, una sòlida d''espelta petita' (Triticum monococcum). "Fixes són quatre. Dues sòlides i dues líquides. La cinquena va variant". No és l'única cosa que evoluciona: farines a la pedra, farines netes, sense additius, tot natural, blats antics... cada vegada són masses que són una miqueta més febles perquè, en no tenir química, tot és més feble, no tens tanta estructura ni força. Les masses mare sòlides, en general, a nivell d'estructura et donen més força que no les líquides i, per això, cada vegada hem anat passant a masses sòlides".

AGUSTÍ COSTA – CA L'AGUSTÍ (CERCS)

En té dues. Una de líquida i una de sòlida, totes dues, de blat. Una o l'altra les fa servir a tota la seva producció de pa i brioixeria. "Hi ha alguna peça en què faig servir un 'poolish'". La refresquem cada dia. Depèn per a quines elaboracions, la refresquem i, al cap de tres o quatre hores, la podem fer servir; depèn per a quines elaboracions, la deixem més temps o la deixem en fred". Què ha après? Per exemple, quan marxa de vacances: "Tinc el forn 15 dies tancat. Al començament, l'agafava i me l'enduia de vacances amb mi, i l'anava refent cada dia per mantenir-la viva, en forma. O feia això o deixava algú encarregat que cada dia o cada dos dies l'anés refrescant. Ara mateix, la fico a la nevera i fins el dia abans de tornar a obrir no la toco. Aguanta perfectament a la nevera els 15 dies".

MANEL CORTÉS – BONAPARTE I FORN RIUS (VILAFRANCA)

Líquida i sòlida. De blat. Té un aroma floral molt definit. "M'agrada que fermenti quatre hores a temperatura ambient, la deixem reposar i la gastem. Sempre la refresquem els mateixos. Normalment, la refresco jo i, a 'Bonaparte', ho fa l'Héctor que és l'encarregat. El cap de setmana aguanta bé 48 hores i, si tanquem, congelo, revisc i torno a començar".

YOHAN FERRANT – ESCOLA DE FLEQUERS ANDREU LLARGUÉS

Treballa amb massa mare de cultiu des de fa 20 anys. La seva formació a França li va marcar una manera de treballar el pa. Sobre la massa mare diu que: "Primer, es necessita un bon cereal. Jo crec més en el cereal que en la massa mare. Si el cereal té el gra sencer, amb el seu germen, amb la seva fibra, amb tots els seus components minerals, pots tenir una massa mare en condicions. I, després, la massa mare requereix un temps perquè aquests bacteris, aquests llevats, aquests enzims, treballin de manera òptima per donar, primer, una presència organolèptica en el pa". A l'escola, en Yohan en fa servir un mínim de tres: una dura, una líquida i una semilíquida (pastosa). "Però, per exemple, quan tinc una 'master class', per a cada tipus de farina tinc una massa mare; és a dir, tinc una massa mare de kamut; una de T80 de blat; una de T65 de blat; una de 'negrillo'..."

MASSES MARE

'Vapor Llonch'. Jo per aquí a Vilanova alguna cosa ja vaig sentir però qui me la va fer aprendre i treballar, i saber realment el que era amb cara i ulls, va ser Manel Cortés, el director de l'escola", diu Jordi Morera.

"Jo he treballat sempre a l'estranger i vaig començar a treballar, mitjançant prova i error com sempre, amb 'starters'. I en treballar amb una empresa d'enzims i productes d'alta gama ja vaig veure la necessitat de treballar amb alguna cosa estable i regular i per això em van interessar molt els 'starters'. Després, ja vam començar a treballar amb masses mare tipus 'Levain' que, per a un 'starter', per a l'inici tipus 'levain', també es pot aplicar", explica Manel Cortés, membre del claustre de l'Escola de Flequers Andreu Llargués i director tècnic de Newspa.

Una massa mare pot ser líquida (tipus 'levain') o sòlida (tipus 'sourdough'). La sòlida, sota la experiència dels flequers consultats, aporta més estabilitat. "Jo crec que és més regular i més estable. La líquida l'has de remoure constantment i augmenta la concentració d'àcid. Personalment, no m'agrada. Però és una qüestió personal", comenta Cortés.

Què s'ha de controlar

Per a tenir la massa mare en bon estat s'han de controlar el PH, les temperatures i l'acidesa, la quantitat d'àcid tetradeciltioacètic (TTA). "Cal controlar-la per veure si et desvies, perquè les farines no són iguals. Els blats no són iguals a l'estiu que a l'hivern, la seva acidesa no és igual. Les seves qualitats organolèptiques varien. Jo, quan parlo de blat, l'any del blat és ara. Ara s'està acabant la seva vida. El seu cicle de vida acaba ara i en comença un altre. La seva vida dura 1 any o 1 any i 2 mesos. No dura més. Les dues èpoques que més afecten el blat són l'estiu i l'hivern. Primavera i tardor, no tant", explica Manel Cortés.

Per tant, cal controlar-la mitjançant un peachímetre homologat, fent servir el mètode oficial europeu. Quan hi ha desviacions, com es corregeixen? "Si deixes un 20 % de residu per tornar a iniciar-la: si és molt àcid, li redueixes la quantitat; si és menor, si és poc àcida, li augmentes la quantitat. El 'savoir faire' et dirà què has de fer. I es deixa un romanent (un 10 %, un 20 %, un 30 %) en funció del resultat del PH i TTA que et doni", explica Manel Cortés. El control idoni del pa de massa mare de cultiu hauria de ser a l'inici de la massa, a l'entrada del forn i quan el pa surti del forn. "Aquestes serien les tres mesures que caldria fer per aconseguir un pa regular en gust, aroma i sabor, i saber si tens desviacions. Ho hauríem de fer a l'estiu, a la tardor i al final de l'hivern per veure les desviacions", recomana el director tècnic de Newspa.

> Per a tenir la massa mare en bon estat s'han de controlar el PH, les temperatures i l'acidesa

"Cada forner hauria d'analitzar la seva massa mare. No solament per tenir un control sobre ella. Però, fer analitzar la massa mare, ara per ara, és una mica car. Si no és possible, el forner treballant diàriament té un control automàtic: és un control de simbiosi. Ell, bàsicament, no necessita analitzar-les. És un contacte íntim entre la massa mare i el forner. El forner sap quan ha de refrescar-la i sap quan no és el moment. Sense analitzar-la", indica Yohan Ferrant, tot reprenent la importància de la intuïció marcada per l'experiència.

El resultat a la fleca

Finalment, és important parlar de la visió de negoci relacionada amb aquest tipus de producció flequera. Perquè no és cert això de "la gent no m'ho demana". "La gent et va a demanar el que li dónes. Si tu els ho vens (i vendre significa explicar les propietats, els beneficis associats al producte), els aniràs convertint. I aquí el tema és veure el que fa la indústria. Ja no és perquè nosaltres ho diguem. Si tu veus la indústria, no hi ha cap anunci de pa o d'altres aliments que digui "som els més barats". Això, ja no. Va ser fa uns anys. Ara és "som pa de motlle més natural". La massa mare està en tots els anuncis de pans industrials. Si la gran indústria que inverteix en estudis de mercat t'està dient que el futur és aquest, nosaltres, que som petits, com no

MISSATGES PER AL CONSUMIDOR

Un pa de massa mare de cultiu i llargues fermentacions és més ric nutricionalment. És més ric en aminoàcids, en aromes i sabor, i és més saciant, la qual cosa vol dir que cal menjar-ne menys i fa més fàcil controlar el pes corporal. Es conserva a casa durant més dies, per això es consumeix molt més, afavorint l'aprofitament alimentari i ajudant a l'estalvi a la cistella de la compra.

És important parlar de la visió de negoci relacionada amb aquest tipus de producció flequera

creurem en això!", sentencia Jordi Morera qui, juntament amb la resta de forners que ja fan una forta producció de pa i brioxeria de massa mare de cultiu, recomana començar poc a poc. Primerament, amb un tipus de pa i, a poc a poc, anar ampliant. La clientela s'acostumarà. "Ho han d'haver notat gairebé tots els forners que han anat evolucionant. És una cosa xula. D'una banda, tota la gent nova que et ve, tota la gent que ja no et ve... de vegades, per un tema econòmic. Tot és legítim i hi ha gent que necessita comprar 3 baguets per un euro i ja està. N'hi ha d'haver una mica per a tothom. Sobretot, per gent que no dóna valor, no al pa, sinó al que menja. Per tant, no li inflis el cap amb el fet que porta massa mare, farina integral i no sé què més: volen un pa que tingui molt volum, que sigui molt fàcil de menjar. Però el més bonic de tot és tota aquesta gent a la qual has aconseguit 'reciclar', perquè és realment on et sents més útil. Els convençuts ja ho estan", destaca el forner de l'Espiga D'Or. **NEWSPA**

LA META

Creant Sabors

Farinera La Meta, S.A.U. - Polígon Industrial El Segre Parcel·la 204R- Lleida 25191 - Tel. 973 200 319 - lameta@lameta.es - www.lameta.es

Tècnica dels productes artesans

Els efectes de la calor

Com a flequers, la calor afecta els nostres cossos i el nostre treball. A més, és evident la importància que té el control de la temperatura a l'hora d'elaborar els diferents productes

Què és l'estrès per calor?

Vegem com afecta les persones. L'estrès tèrmic és la càrrega de calor [global] neta a la qual un treballador pot estar exposat a causa de la contribució combinada de la calor metabòlica, els factors ambientals (per exemple, la temperatura ambient, la humitat, el moviment de l'aire, calor radiant,...) i de vestimenta.

La calor metabòlica, recordem, és la calor que produeix el cos i resulta, en particular, dels processos químics, l'exercici, l'activitat hormonal i la digestió.

La calor externa pot provenir de diverses fonts. Per exemple:

- En les foses, fàbriques d'acer, alts forns, forns, fàbriques de vidre i fleques, la principal font de calor són els materials ignis o fosos extremadament calents.
- A les sales de bugaderia, cuines de restaurants i fàbriques de conserves on, per si tot això fos poc, tenim la humitat que augmenta la calor.

Tots aquests llocs de treball estan generant un entorn tèrmic que pot vèncer la capacitat del cos de regular la seva temperatura interna.

Per a la majoria de les persones, el rang de temperatura de confort està entre 20 i 27°C, i el rang d'humitat és de 35 % a 60 %. Quan la temperatura o la humitat són més altes, les persones se senten incòmodes. Mentre el cos sigui capaç de reaccionar i adaptar-se a les condicions de calor i humitat, no patirà cap conseqüència nociva. D'altra banda, les temperatures ambientals molt altes poden aclaparar els mecanismes de termoregulació del cos i causar trastorns greus.

Com reacciona el cos a una atmosfera càlida?

Un cos humà saludable manté una temperatura corporal constant d'aproximadament 36-37°C. Una fluctuació de menys

d'1°C, depenent de l'hora del dia, el nivell d'activitat física i l'estat emocional; és normal. Un canvi de més d'1°C a la temperatura corporal passa només en cas de malaltia o quan el cos no pot suportar condicions ambientals com, per exemple, una calor extrema.
A mesura que augmenta la temperatura ambient, la temperatura corporal tendeix a augmentar. El cos reacciona per mantenir la seva temperatura interna constant en augmentar el flux sanguini de la pell i activar les glàndules sudorípares. Per tant, el cos augmenta la velocitat a la qual perd calor per reduir la seva càrrega tèrmica. En una calor molt severa, l'augment de calor excedeix la pèrdua i la temperatura corporal augmenta, cosa que planteja riscos per a la salut.

Com manté el cos la seva temperatura constant?

La principal font d'augment de la temperatura corporal és la calor metabòlica, que acompanya a les funcions bioquímiques i l'activitat física. La transferència de calor del cos al medi ambient ocorre, principalment, per radiació, convecció i evaporació de la suor.
La radiació és el procés pel qual la calor es transfereix entre el cos i els objectes calents circumdants, com, per exemple, un metall calent, una caldera o canonades de vapor (o els objectes freds circumdants, com les superfícies de metall refrigerades), sense la necessitat de contacte amb aquests objectes. No hi ha guany o pèrdua de calor radiant quan els objectes circumdants estan a la mateixa temperatura que la pell (al voltant de 36 °C).
La convecció és el procés pel qual la calor es transfereix entre el cos i l'aire circumdant. El cos guanya calor quan l'aire ambient està calent i perd calor quan l'aire està fred i en contacte amb la pell. La transferència de calor convectiva augmenta amb la velocitat del moviment de l'aire i amb la diferència entre la temperatura de l'aire i la temperatura de la pell.
L'evaporació de la suor refreda el cos. Aquesta evaporació s'accelera i l'efecte de refredament associat s'accentua en presència de forts vents i una baixa humitat relativa. En ambients de treball calents i humits, el refredament del cos per l'evaporació de la suor és limitat perquè l'aire no pot acceptar més humitat. En ambients de treball calorosos i secs, aquest mecanisme de refredament està limitat per la quantitat de suor secretat pel cos.
El cos també dissipa una certa quantitat de calor per conducció i respiració. La conducció és el procés pel qual el cos rep o perd calor a través del contacte directe amb objectes calents o objectes freds. Hi ha pèrdua de calor en respirar a mesura que l'aire inspirat s'escalfa en les vies respiratòries i els pulmons. L'aire calent exhalat elimina part de la calor del cos. No obstant això, la quantitat de calor dissipada per conducció i respiració sol ser prou petita per a ser ignorada quan s'avalua la càrrega de calor en el cos.

Quins són els efectes de la calor en el cos?

Quan la temperatura ambient o la humitat augmenten per sobre del rang de temperatura de confort, poden sorgir problemes. Els primers efectes es refereixen a la forma en què ens sentim. L'exposició a més calor pot provocar problemes de salut i afecta negativament el rendiment dels operaris.
L'augment de la temperatura o la càrrega tèrmica poden anar acompanyats dels següents efectes:

- major irritabilitat
- pèrdua de concentració
- pèrdua de la capacitat de realitzar tasques especialitzades o treballs exigents

En un ambient moderadament càlid, el cos treballarà per eliminar l'excés de calor i mantenir la temperatura corporal normal. La freqüència cardíaca augmenta per accelerar la circulació sanguínia en les parts externes del cos i la pell per tal d'evacuar l'excés de calor a l'ambient a través de la transpiració. Aquests canvis són una càrrega addicional per al cos. L'augment del flux sanguini i la transpiració excessiva redueixen la capacitat del treballador per realitzar tasques mentals i físiques. El treball físic augmenta la producció metabòlica de calor i, en conseqüència, la càrrega de calor del cos. Quan la temperatura ambient supera els 30°C pot haver un deteriorament del rendiment mental.

¿Tots reaccionem de la mateixa manera a la calor?

El risc de patir molèsties relacionades amb la calor varia d'una persona a una altra. La forma en què una persona s'adapta a la calor (i al fred) depèn de la seva salut general.
A les persones amb sobrepès, sovint els resulta difícil adaptar-se als ambients càlids, ja que els seus cossos tenen dificultats per mantenir un bon equilibri tèrmic. L'edat (especialment, al voltant dels 45 anys d'edat), la mala salut general i la mala condició física faran que les persones siguin més sensibles a la calor extrema.

EFECTES DE LA CALOR RELACIONATS AMB LA NOSTRA PROFESSIÓ

Al forn, la cocció és l'última operació de panificació. És durant la cocció quan la massa fermentada es transforma en pa. Els pans i pastes són cuits perquè l'aigua bullint a 90-100°C transforma els productes d'estructura sòlida a estructures suaus.
Les masses enfornades s'introdueixen al recinte del forn i es veuen influenciades per la calor humida (carregada de vapor) i, tot i l'alta temperatura de la cambra de cocció, la molla no supera els 100°C en cap moment, mentre que el crostó sotmès a la calor intensa es va acolorint.
El pa requereix ser enfornat principalment per conducció. Gran part de la calor es transmet pel pis del forn, però la temperatura ha de disminuir al llarg del temps de cocció.

MANUEL CORTÉS

La millor cocció té lloc en una calor descendent, la massa s'enforna només amb la calor emmagatzemada a la llar i en les parets del forn. El temps de cocció varia segons el tipus de massa i grandària, però també la seva forma. Per tant, un pa rodó de 500 g requereix una cocció més llarga que un pa de barra de 500 g. El pa rodó requereix més temps de cocció perquè la calor triga més a arribar al centre de la molla i, per tant, la seva humitat interior és més gran i es remolliria prematurament.
Per apreciar el grau de pa cuit, el forner té com a indicador la durada, l'observació del color del crostó i pot colpejar la planta del pa per escoltar la seva ressonància.

La cocció del pa ha de començar en un forn calent, per assegurar-se una expansió ràpida del diòxid de carboni contingut en la massa. Després, la calor ha de disminuir gradualment durant la cocció, aproximadament 15°C, per acabar assecant el crostó.
El contingut d'aigua de la massa és d'aproximadament 47 %. La pèrdua d'aigua durant la cocció es produeix a nivell del crostó, que només conté un 10 % després de la cocció. La humitat de la molla es manté al voltant del 46 %; aquests percentatges estan referits a un pa amb una hidratació del 60 %.

Ordre del fornejat del pa:

- Activació de la fermentació fins a la temperatura de 50°C, el llevat continua la seva acció (i, fins i tot, s'activa en excés). Després, mor.
- Dilatació de la massa. L'augment en la producció de diòxid de carboni, o diòxid de carboni i l'expansió per la calor, provoca l'augment del volum de la massa i l'augment de la mida de les cèl·lules dins de la massa. La formació de la grenya afavoreix l'expansió del gas.
- Fi de l'activitat de llevat. Quan la temperatura interna aconsegueix els 50°C, les cèl·ules de llevat moren.
- Determinació de l'amilòlisi. L'augment de la temperatura fins a 70°C provoca l'activació de amilases que produeixen un augment de la maltosa (hidròlisi del midó).
- Gels de midó no processats es gelifiquen de 55°C a 83°C.
- Coagulació del gluten. El gluten es coagula sota l'acció de la calor de 70°C a 98°C i li dóna al pa la seva estructura definitiva. La molla queda blanca crema perquè, en cap moment, la seva temperatura interna superarà els 100°C.
- Formació del crostó. A partir de 100°C, l'aigua es vaporitza i provoca l'assecat de la superfície de la massa.
- Dextrinació. Aquest és el primer pas en el color del crostó sota l'efecte de la calor i la humitat, gràcies a sucres, com ara la maltosa i la dextrina, que es troben a la superfície del pa.

- Caramel·lització. A partir de 160°C, els sucres residuals es caramel·litzen.
- Torrat del crostó. A partir de 170°C, el crostó s'acoloreix i produeix els seus aromes específics. Aquestes reaccions de condensació entre un aminoàcid i un sucre, que condueixen a un enfosquiment no enzimàtic, s'anomenen reaccions de Maillard. Permeten la producció, durant la cocció, de sabors, aromes i colorants del crostó del pa.

La refrigeració

El fred apareix perquè la calor és retirada dins de l'aparell mitjançant el gas refrigerant. Aquest procés es basa a refredar l'aire d'una habitació (que conté aliments o altres productes) transferint l'energia de l'aire a un altre fluid (gas refrigerant).
Com és sabut, com més gran és la diferència de temperatura entre els dos, més gran és la transferència d'energia entre tots dos fluids o cossos en contacte. També se sap que la quantitat d'energia transmesa és significativament més gran quan un dels dos fluids experimenta un canvi d'estat.

Estat físic del cos

En la naturalesa, les substàncies es troben en tres estats diferents en funció de les condicions de temperatura i pressió a què estan exposats: sòlid, líquid i gasós.
El que determina la diferència d'estat és la distància entre les molècules i la conseqüent cohesió (força d'enllaç). Com més gran és la distància (gasos), menor és la cohesió.
Una transició de fase a menys cohesió requereix molta energia de l'entorn exterior. Això s'expressa en l'anomenat 'calor latent' requerit per trencar els enllaços entre les molècules. En cas contrari, allibera la calor a causa de la formació d'enllaços més forts.
En el cas de la transició de líquid a gas (anomenada evaporació), l'energia s'elimina del medi ambient, el qual la refreda.
La transferència d'energia té lloc de tres maneres diferents:

- per radiació: tipus de transferència de calor per mitjà d'ones infraroges.
- per conducció: tipus de transferència de calor a través de sòlids. Les molècules del sòlid transfereixen la seva energia tèrmica des del punt escalfat a totes les altres parts del cos que hi estan en contacte.
- per convecció: forma típica de transferència de calor de fluids (líquids o gasosos). Les molècules del fluid en agitació tèrmica migren a través de l'entorn en què el fluid queda atrapat i produeixen els anomenats 'moviments convectius'.

En el desenvolupament de les unitats de refrigeració, s'utilitza el procés d'evaporació d'un fluid, és a dir, el procés d'evaporació del refrigerant.
Amb aquesta finalitat es va dissenyar fa més d'un segle l'anomenat "cicle de refrigeració per compressió d'evaporació", desenvolupat i optimitzat. És un circuit tancat el qual té un compressor de refrigerant en moviment, que s'evapora en un intercanviador de calor en contacte amb l'aire exterior.
Després de refredar-se, l'aire flueix a l'habitació on el menjar necessita ser emmagatzemat. La transferència d'energia es realitza a través de canonades (generalment, de coure). Representen l'intercanviador de calor entre el refrigerant que s'evapora i l'aire exterior. I, a través de la convecció de l'aire, el flux és forçat a l'habitació per a ser refredat per ventiladors. **NEWSPA**

FERMENT

Ingredients per a la massa fermentada

• 1.000 g de gra trossejat (de blat de força).
• 500 g d'aigua 30ºC.
• 50 g de massa mare o levain.
• 0,5 g de llevat.

-Pastar fins a obtenir una massa amb el gluten format.
-Deixar fermentar a temperatura ambient de 4 a 6 hores.
-Tapar i guardar a la nevera a + 6ºC fins al dia següent (però no més de 24h).
Total massa = 1.500 g.

PA

Ingredients per al pa

• 1.500 g blat trossejat.
• 50 g d'oli d'oliva verge.
• 50 g d'extracte de malt al 50 %.
• 1.250 g d'aigua aprox.
• Barrejar tot i pastar.
• Afegir ara:
• 1.500 g de massa mare.
• 10 g de llevat premsat.
• 50 g de sal.
• C / S millorant optatiu.

- Amassar en velocitat lenta fins aconseguir formar el gluten.
- Afinar en velocitat ràpida un o dos minuts o, el que és el mateix, fins aconseguir una massa ben formada i extensible.
4.410 g de massa total aproximadament. Surten unes 8 peces de 550 g.

PROCEDIMENT

• Deixar reposar en bloc 45', fer un refresc i deixar reposar altres 45'.
• Dividir en peces de 500 g en forma de 'xusco' i posar dins de motlles rectangulars (veure fotos de format) de 28 cm de llarg per 12 cm d'ample i col·locar.
• Deixar fermentar de 45' a 55'.
• Acabar amb blat trossejat per sobre i enfornar amb vapor en forn fort 240ºC.
• Als 15', baixar la temperatura i obrir el tir. Acabar de coure fins a aconseguir un producte daurat.

MANUEL CORTÉS

Llistat d'ingredients

Blat trossejat + aigua + massa mare + oli d'oliva verge + extracte de malt + sal marina + llevat biològic + Acerola i enzims.

Informació per a al·lèrgics

Conté gluten + extracte de malta.

Valors nutricionals per 100 g de producte. Càlculs basats per aquesta fórmula

Valor energètic = 1.028 KJ = 246 kcal
Lípids = 2,8 g
Glúcids = 51 g
Pròtids = 8,2 g
Fibra alimentària = 7,5 g = 25 %
Sal = 0,9 g

Trigo
Tritordeum
Centeno
Kamut
Espelta
Espelta pequeña
Sarraceno
Semillas eco
No Gluten
Durum
Xeixa
Eco optim

FarinesHarinas
ECOLÒGIQUESECOLÓGICAS
NATURALSNATURALES

ROCA
F·A·R·I·N·E·R·S

HARINERA ROCA S.A.
Ronda Comtes d'Urgell, 20
25310 Agramunt (Lleida)
Telf. 973 390 035
info@harineraroca.com
www.harineraroca.com

Tienda online:
www.rocafariners.com

Imprescindibles panellets

PROCÉS OPERATIU

- Passar un cop l'ametlla sola (Trituradora i rodets).
- A la segona passada (trituradora i corró), ajuntar tots els ingredients (ametlla triturada de la primera passada, sucre i nata) i barrejar-los tots a la batedora amb la pala o a mà.
- Passar-ho dues a tres vegades més pel corró segons textura desitjada (sempre tenint la precaució de no estrènyer excessivament els rodets per evitar que surti l'oli de l'ametlla).
- Guardar-ho a la nevera en caixes de plàstic tapat, fins al seu ús. És aconsellable deixar reposar el massapà 24/48 hores abans d'utilitzar-lo.

MASSAPÀ DE BASE INGREDIENTS

- 10 kg d'ametlla (tipus Mallorca)
- 10 kg de sucre en gra
- 1 kg de nata líquida (bullida)
- 0,5 kg de clara, aproximadament (segons humitat de l'ametlla)

OBSERVACIONS

- El massapà per a les castanyes i bolets no s'ha de rebaixar amb clares.
- Un cop fet el massapà, el més correcte seria deixar-ho un o dos dies de repòs a la nevera (sempre tapat amb plàstic per protegir-lo dels corrents d'aire i possibles contaminacions).
- La manera de procedir pràcticament serà igual segons el tipus, vegem: es pesarà 1 quilo de massapà, es rebaixarà amb clares (pasteuritzades) i l'hi afegirem l'essència desitjada o fruita trossejada. Segons la barreja obtinguda, la quantitat de clares serà variable i estarà en funció del tipus de producte i consistència del massapà (panellet a elaborar).
- Si ens passem de líquid en algunes de les barreges (i, per tant, quedés tova la barreja feta), l'hi afegirem ametlla en pols fins aconseguir la consistència desitjada.

MARI CRUZ BARÓN

COCA D'AVELLANES AMB FORMATGES, FULLES VERDES I

Coca d'amanida

Aquesta refrescant i atractiva recepta serveix tant per picar a qualsevol hora com per fer un àpat ràpid i casual

Avui us portem una recepta molt cridanera i atractiva de cara als clients, que serveix tant per picar a qualsevol hora com per fer un àpat ràpid i informal.

En primer lloc, amassarem tots els ingredients, excepte les avellanes. Un cop tinguem una massa fina i elàstica, afegirem les avellanes i barrejarem. A continuació, deixarem reposar la massa tapada durant 20 minuts.

Després, la dividirem en porcions de 200 g i formarem barrots de 30 cm, que deixarem fermentar durant una hora a 28 ºC.

En acabar, posarem la massa en una safata de cocció, la pintarem amb oli d'oliva i l'aplanarem amb els dits. A continuació, la posarem sobre ceba caramel·litzada i enfornarem a 240 ºC durant 14 minuts.

En fred

Un cop s'hagi refredat la coca, disposarem el farciment a sobre, en aquest ordre: fulles de ruca i créixens, daus de formatge feta i mozzarellines, gerds i nous.

Finalment, amanirem el resultat amb la vinagreta de gerds, que elaborarem amb vinagre de Mòdena, oli d'oliva, gerds, sal i pebre.

Veureu com els vostres clients es queden amb la boca oberta quan vegin aquesta delícia a l'aparador.

Bon profit! **NEWSPA**

VINAGRETA DE GERDS

Recepta col·leccionable a la pàg. 43

INGREDIENTS MASSA

- 1000 g farina w 130
- 600 g aigua
- 100 g oli d'oliva
- 25 g sal
- 20 g llevat
- 200 g massa mare
- 200 g avellanes torrades i picades

VINAGRETA DE GERDS

- 50 g vinagre de Mòdena
- 100 g oli d'oliva
- 30 g gerds
- Sal i pebre al gust

FARCIMENT

- Fulles de ruca i créixens.
- Daus de formatge feta i mozzarellines.
- Gerds i nous.

Blanc, verd, vermell i daurat

Amassar tots els ingredients i deixar reposar la massa 20' tapada.

Fer porcions de 200 g, formar barrots de 30 cm i fermentar 60' a 28 ºC.

Pintar amb oli, aplanar i enfornar sobre ceba caramel·litzada 14' a 240 ºC.

Un cop freda la coca, disposar el farciment a sobre i amanir.

Pastissos exòtics

Aquesta cake amaga una barreja de sabors inusual, amb ingrediens com el curri i el formatge de cabra

Aquesta cake és un exemple de com podem jugar amb ingredients que no se solen barrejar, com ara el curri i el formatge de cabra, per obtenir un resultat original i exòtic que sorprengui els nostres clients.

Tot fent servir un tipus d'elaboració ben senzilla i familiar per a nosaltres, la del pastís o cake, però incorporant una atrevida barreja de sabors i ingredients.

Recipient apart

Per començar, treballarem la massa amb l'accessori escut. Així mateix, barrejarem la llet amb el formatge de cabra, afegirem l'oli i barrejarem. En acabar, incorporarem l'ou i barrejarem.

Paral·lelament, en un recipient a part, barrejarem la farina, la sal, l'impulsor i les espècies. Afegirem el resultar a la barreja anterior i batrem suaument. Després, afegirem les olives i el tomàquet confitat i barrejarem manualment.

Bon repòs

A continuació, taparem la massa i la deixarem reposar un mínim de 2 hores en fred.

Passat aquest temps, omplirem els motlles a ¾ parts, decorarem cada cake amb sèsam negre a sobre i enfornarem a 160 º C de temperatura durant un temps de cocció de 25 minuts, aproximadament.

I això és tot. El resultat són unes atractives cakes que els vostres clients us trauran de les mans. De vegades, cal jugar una mica amb els ingredients que tenim al nostre abast per oferir combinacions innovadores que sorprenguin i estimulin la nostra clientela. **NEWSPA**

Recepta col·leccionable a la pàg. 43

INGREDIENTS

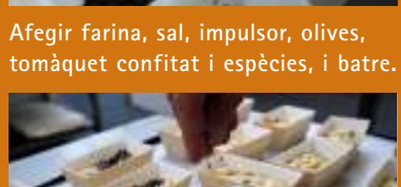
- 40 g llet
- 300 g formatge de cabra
- 480 g ou a temperatura ambient
- 500 g farina fluixa
- 20 g impulsor
- 3 g de curri
- 2 g pebre
- 5 g herbes Provença
- 10 g sal
- 150 g olives negres
- 150 g tomàquet confitat tallat
- Sèsam negre per decorar

Barreja atrevida

Amassar i barrejar la llet, el formatge, l'oli i l'ou.

Afegir farina, sal, impulsor, olives, tomàquet confitat i espècies, i batre.

Reposar la massa tapada 2 hores en fred i omplir els motlles a ¾ parts.



Decorar amb sèsam negre i enfornar a 160 °C durant 25'.

Posibilidades infinitas

¡EN EL CENTRO DE SU UNIVERSO!

Una experiencia única. Un sinfín de variedades únicas. Con éxito asegurado.

Todos los actores del ramo para interconectar a un alto nivel

Experiencias reconocidas mundialmente, como the «World Championship of Bakers and Confectioners» y el «iba.OKTOBERFEST»

Todas las innovaciones, desde materias primas y tecnología, hasta el producto finalizado

Los últimos desarollos en vivo con líneas enteras de producción y equipamiento para comercios artesanales

iba

2018
Del 15/9 al 20/9
Múnich
www.iba.de

FERIA LIDER MUNDIAL PARA PANADERIA, REPOSTERIA Y REFRIGERIO

Fotos: A.C. Text: M.M.

Formació, qualitat i representació, claus de les accions del Gremi

El passat mes de juny, el Gremi va presentar la seva memòria corresponent a les activitats de l'any 2017

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona va celebrar, el passat mes de juny i a la seva seu, l'Assemblea General anual de la institució, en la qual es presenta la Memòria corresponent a l'any anterior i es fa un repàs de les activitats realitzades més destacades durant tot l'exercici. Dins de la multitud de tasques desenvolupades, s'ha de ressaltar, sens dubte, el capítol formatiu, l'aposta per la qualitat en tots els àmbits i la defensa del col·lectiu.

Formació, eix fonamental

La formació sempre ha tingut una especial rellevància dins les activitats que el Gremi desenvolupa per als seus agremiats, tant en quantitat d'oferta com en la seva qualitat.

Com és habitual des de la seva posada en marxa, l'Escola de Fleca Andreu Llargués va acollir durant el passat 2017 gran part de les activitats formatives endegades pel Gremi, però no totes, ja que també es van impartir accions formatives a la seu gremial i als obradors o botigues dels mateixos flequers (formació 'in company').

De forma global, es va impartir formació a més de 1.600 alumnes, durant un total que va superar les 5.100 hores, distribuïdes en 111 cursos de diverses especialitats.

Per citar-ne algunes de les més destacades, es van realitzar cursos d'iniciació a la fleca per a aturats i de reciclatge i perfeccionament de fleca per a treballadors en actiu, en el quals es van formar 90 nous professionals que van realitzar pràctiques no laborals a les nostres empreses. També es van realitzar dues noves edicions de la iniciativa "Coneixement d'oficis", consistent en diversos tallers pràctics de fleca per a uns 150 alumnes de diferents centres d'ensenyament de la ciutat, d'entre 15 i 16 anys, per tal d'apropar-los al món laboral del nostre ofici (*més informació, a la pàgina 33 d'aquesta revista*).

> La formació sempre ha tingut una especial rellevància dins les activitats del Gremi

I qualitat!

L'especialitat d'Auxiliar de Fleca i Pastisseria, la Gestió i control de costos a la fleca i els cursos d'etiquetatge i implantació dels prerequisits i l'APPCC són altres de les activitats formatives desenvolupades, però si hi ha uns cursos a destacar són les 'master class'. Aquest cicle formatiu d'alt nivell es va iniciar com a novetat a finals del 2015 i, des

de un bon començament, va tenir una molt bona acollida per part dels agremiats. Al 2017 van continuar aquestes activitats, sota la supervisió de Yohan Ferrant, director de l'escola, i que compten amb la participació com a professors d'excepció de grans figures internacionals en el món de la flequeria, brioxeria i pastisseria.

Defensa i promoció

Quant a promoció i fidels al compromís de fomentar el consum del pa vinculat a la salut i al producte de qualitat, el Gremi va dur a terme una nova campanya promocional durant els mesos de novembre i desembre de 2017. En aquesta ocasió, es va organitzar un sorteig destinat als clients de les fleques agremiades, amb premis per als guanyadors consistents en vals bescanviables per productes panaris. A més, es van editar pòsters per a exposar als establiments, bosses de paper per a dipositar les barres de pa, urnes i butlletes per al sorteig, amb el lema "Sóc Panarra! M'agrada el pa de debò; cruixent, daurat i de qualitat. Un pa on s'hi nota l'ofici".

En relació amb la defensa del col·lectiu, durant l'any passat es van mantenir entrevistes amb diferents departaments de les diverses Administracions per tal d'intentar conscienciar-los dels problemes que, des de fa temps, està patint el sector, sobretot en matèria de competència deslleial, així com per demanar-los la col·laboració per tal de fomentar el consum del pa. Així mateix, el nostre Gremi va manifestar, tant per escrit com en entrevistes amb el Conseller d'Empresa i Coneixement i amb representants al Parlament d'alguns partits polítics, la disconformitat amb la redacció de l'article 11 del llavors Avantprojecte de la Llei 17/2017de Comerç , Serveis i Fires.

A part, també es van realitzar algunes activitats extraordinàries, com va ser l'homenatge, al mes de maig, a en Manel Cortés, qui durant molts anys va ser director tècnic de l' Escola de Flequers Andreu Llargués (i continua sent-ho de la nostra revista *Newspa*), en reconeixement a tota la seva trajectòria professional. L'acte va ser molt entranyable i emotiu i tot un èxit de participació, ja que hi van assistir familiars, professors i alumnes de l'escola i molts forners, així com proveïdors del sector. **NEWSPA**

Es van mantenir entrevistes amb diferents departaments de departaments de la Generalitat i d'altres Administracions

Primera assemblea general de CEOPPAN

Durant la trobada, es va parlar de la propera edició d'Intersicop, al febrer de 2019, on se celebrarà el Campionat Nacional de Fleca Artesana

La 'Confederación Española de Organizaciones de Panadería' (CEOPAN) es va reunir a finals del passat mes de juny per celebrar conjuntament la seva Junta Directiva i la seva Junta General Ordinària a les instal·lacions de Fira de Madrid (IFEMA).

El president de CEOPAN, Andreu Llargués, va exposar el seu informe anual a totes les associacions i gremis assistents.

Per la seva banda, el secretari general de la confederació, José María Fernández del Vallado, va informar els assistents dels projectes i activitats que estan en marxa. A més a més, es va sotmetre a aprovació, a proposta de la Junta Directiva, la memòria, la liquidació pressupostària i els comptes anuals corresponents a l'exercici 2017, així com el pressupost de 2018.

Incerhpan ha transmès una sol·licitud per dur a terme una campanya de promoció del pa i el seu consum

Assemblea de CEOPPAN

Entre les activitats tractades a les estàncies d'IFEMA es va comunicar la sol·licitud d'Incerhpan per dur a terme una campanya de promoció del pa i el consum de pa subvencionada per la UE; la resolució sobre aquest tema es donarà a conèixer a finals d'aquest any.

A continuació va tenir lloc l'Assemblea General de la 'Confederación Española de Organizaciones de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines', CEOPPAN, adaptant-se diversos acords per a la seva posada en marxa efectiva.

Durant la sessió, a més, es va comptar amb la presència i participació de la directora d'Intersicop, Maria Valcárcel, i de la directora Comercial del saló, Belen Hereu.

La celebració d'aquesta Fira està prevista del 23 al 26 de febrer de 2019 i, en ella, CEOPPAN organitzarà el Campionat Nacional de Fleca Artesana. **NEWSPA**

Nit europea dels forners i pastissers a Brussel·les

Es va presentar als europarlamentaris pans i pastissos artesans típics de diferents països, entre ells el Pa de Pagès Català

A finals del passat mes de juny, la Confederació Europea d'Organitzacions Nacionals de Forn i Pastisseria (CEBP) va celebrar la seva 'Nit europea dels forners i pastissers' a la seu del Parlament Europeu a Brussel·les.

Durant el transcurs de l'acte, es van presentar als europarlamentaris pans i pastissos artesans típics de diferents països, com a mostra de la diversitat de productes que les 190.000 empreses i més de dos milions de treballadors representats per la CEBP ofereixen cada dia als ciutadans de la Unió Europea.

Per part espanyola, els assistents van poder degustar pans de la IGP 'Pa de Pagès Català' i 'moscovites' (unes teules banyades en xocolata típiques de la ciutat asturiana d'Oviedo).

L'europarlamentària alemanya Renate Sommer, amfitriona de l'acte, va destacar la importància de la micro, petita i mitjana indústria artesana alimentària europea i va remarcar els esforços que, juntament amb la CEBP, s'estan realitzant perquè les reglamentacions de la UE no es converteixin en un impediment insalvable per a la seva subsistència.

Defensa del sector

Per la seva banda, el president de la CEBP, Christian Vabret, va posar èmfasi en la necessitat de defensar la fleca i la confiteria artesanals i va esgrimir com a arguments:

- Som garants del patrimoni cultural de la UE.
- Els nostres productes aporten una menor petjada de carboni.
- Fem les vides dels europeus més felices.
- Frenem la despoblació de les àrees rurals.
- Contribuïm a preservar la diversitat.
- I, sobretot, som grans impulsors de l'ocupació juvenil.

Així mateix, va insistir en el que ens fa diferents de la majoria de la resta d'operadors alimentaris:

- Som locals, estretament vinculats als nostres territoris.
- Som artistes.
- Som sostenibles.
- Oferim l'oportunitat de treballar en dues professions autènticament artesanals.
- Mantenim la tradició, mentre estem constantment innovant.

Vabret va concloure, per tot això, que donar suport a aquests dos sectors suposa impulsar l'ocupació juvenil, preservar la diversitat, mantenir el nostre patrimoni cultural i millorar la sostenibilitat.

En el transcurs de l'acte, els representants de CEOPPAN (el seu president, Andreu Llargués, i el secretari general, José María Fernández del Vallado) van tenir l'oportunitat de departir àmpliament sobre la situació del sector amb els europarlamentaris espanyols Pilar Ayuso (del Partit Popular Europeu) i Juan Fernando López Aguilar (del Partit dels Socialistes Europeus), en la imatge esquerra. **NEWSPA**

SOBRE LA CEBP

La CEBP, Confederació Europea d'Organitzacions Nacionals de Fleca i Pastisseria, agrupa associacions nacionals de forners i confiters d'Alemanya, Àustria, Bèlgica, Dinamarca, Espanya, Finlàndia, França, Grècia, Itàlia, Romania, Suècia i Suïssa.

Representa la fleca i pastisseria artesanes de la UE, i agrupa 190.000 micro, petites i mitjanes empreses, que donen feina a més de 2 milions de treballadors. El 2018 la CEBP, que té la seu executiva a Madrid, commemora el 40 aniversari de la seva constitució.

El Gremi homenatja Mari Carme Pifarré

La secretària del Gremi s'acomiada del càrrec amb un emocionant reconeixement per part dels seus companys de la institució i el sector

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona va retre un merescut homenatge a M. Carme Pifarré, exsecretària general de la institució gremial, amb motiu de la seva jubilació, després d'una intensa carrera professional al Gremi durant 50 anys.

Agraïment

L'acte, que no va voler ser multitudinari ni purament institucional, va reunir flequers, flequeres, directius i personal del Gremi, a més de familiars. En total, prop de 80 persones amb les quals M. Carme Pifarré ha treballat i ha col·laborat durant tot aquest temps. Totes elles, amb una relació molt directa amb l'homenatjada, es van reunir en un restaurant de Barcelona per celebrar aquest reconeixement el passat dissabte 7 de juliol.

Durant la trobada, l'exsecretària general va rebre un emocionant homenatge i un record del Gremi per tots els seus anys de dedicació a l'entitat i, per extensió, a tota la fleca catalana. Però no només catalana, ja que, per la seva banda, la Confederació Nacional de Fleca i Pastisseria, CEOPPAN, també va voler afegir-se a l'agraïment i homenatge a M. Carme Pifarré i li va lliurar una placa de reconeixement per la seva tasca professional en favor de la fleca i els flequers de tot el país. En aquest sentit, José Maria Fernández del Vallado, secretari general de CEOPPAN, no dubta a assenyalar: "M. Carme Pifarré ha estat una persona fonamental en el nostre sector en les últimes dècades. Les seves contribucions a la fleca han estat deci-

> Durant la trobada, l'exsecretària general va rebre un record del Gremi pels seus anys de dedicació a l'entitat

RECONEIXEMENT. M. Carme Pifarré va rebre, emocionada, un record de mans del president del Gremi, Andreu Llargués, acompanyat del seu successor al càrrec, Carles Cotonat (imatge a dalt, a l'esquerra). També CEOPPAN, de mans del seu secretari general, José Mª Fernández del Vallado, va voler retre-li homenatge per la seva tasca (a la dreta). A les imatges de baix, alguns moments dels discursos pronunciats durant la festa de reconeixement.

sives i han beneficiat directament les nostres empreses, en aspectes fiscals, laborals, formatius, tecnicosanitaris, organitzatius... Ha dirigit amb enorme encert el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, creant un model a imitar per la resta de gremis i associacions. Per això, l'Assemblea General de CEOPPAN va aprovar per unanimitat lliurar-li una placa destacant la seva incansable tasca a favor de la fleca".

Per la seva banda, el president del Gremi, Andreu Llargués, va tenir nombroses paraules d'elogi per qui ha estat la seva col·laboradora més estreta durant tot aquest temps, destacant molt especialment la seva tasca en relació amb una de les fites aconseguides durant la seva presència al capdavant de la secretaria general. "L'entitat va fer un salt importantíssim en la seva gestió i va consolidar el projecte de formació que es va materialitzar en la nostra primera Escola, Vapor Llonch, i l'actual Cal Molins", va concloure el president, tot posant de manifest la importància de la feina realitzada per l'exsecretària general en un dels serveis essencials de l'entitat, el formatiu. **NEWSPA**

UNA PROFESSIONAL EXCEPCIONAL

"Quan intento quantificar l'enorme importància que ha tingut M. Carme Pifarré i el seu treball per al Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i per a tots els flequers del país, el primer que em ve al cap és un símil futbolístic. Igual que en qualsevol equip de futbol d'elit, ja pots tenir els millors jugadors del món, la junta directiva millor preparada i el president amb les millors idees que, sense un entrenador de nivell superior, res no funciona. Com un bon entrenador, M. Carme Pifarré ha sabut recollir les idees i tota la il·lusió de la junta i la presidència del Gremi i, traslladant-les a la gerència, fer-les realitat.

Moltes han estat les lluites i molts els triomfs de tots aquests anys, però hi ha dos èxits, en què ella ha tingut un paper essencial, dels quals em sento especialment orgullós.
Un és, per descomptat, l'aposta decidida i inequívoca per la formació, que s'ha concretat en la nostra excel·lent oferta formativa i no menys excel·lent Escola, que destaca a Espanya per mèrits propis.
El segon és el nivell assolit pel Gremi com a institució. Després de l'entrada en vigor de la nova llei sobre associacionisme, el Gremi ha aconseguit mantenir-se i millorar com a representant i prestador de serveis especialitzats i d'excel·lència per als flequers.
I moltes coses més s'haurien d'agrair a M. Carme Pifarré, però no tindria espai suficient. Em limitaré amb deixar per escrit el meu agraïment i admiració per la seva intel·ligència, la seva perseverança i el seu compromís. Per sentir i afrontar els problemes dels flequers com a propis. I, sobretot, M. Carme, per posar l'ànima en tot el que fas. Sens dubte, has marcat la diferència".

Andreu Llargués, president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

RECOLZAMENT. **Nombrosos companys i amics no van voler perdre's l'acte d'homenatge a la ja exsecretària general. A dalt, a l'esquerra, M. Carme Pifarré acompanyada del vice-president del Gremi, en Jordi Morera i la seva esposa, Rosa Ransanz.
A dalt, a la dreta, ben envoltada dels companys del Gremi.
A la dreta d'aquestes líneas, a més del president del Gremi i la seva esposa, Dolors Cleries, l'acompanyaben en Vincenç Martínez Mico, secretari general del Gremi de Flequers i Pastissers de València, a més d'en José Mª Fernández del Vallado, secretari general de CEOPPAN.
A baix, a l'esquerra, amb diversos membres de la junta del Gremi. I, a la dreta, amb Toni Figuera, president de la IGP Pa de Pagés Català; Enric Bordas i Modest Corsellas i les seves respectives esposes; i el Sr. Rosell.**

MÉS QUE COMPANYS. A dalt, a l'esquerra, amb Jordi Morera, vicepresident del Gremi.
A la dreta, amb Carme Guillén, en un dels múltiples moments d'emoció que es van poder viure a l'homenatge.
A l'esquerra, al costat d'aquestes línies, M. Carme envoltada d'alguns dels flequers que van voler, amb la seva presència, agrair-li la tasca feta tots aquest anys.
A baix, a l'esquerra, novament amb Enric Bordas i la seva esposa, Marian Morte, amb Ana Terrones i Isabel Valero.
A la dreta, acompanyada d'Antonio Riera.

SOBRE MARI CARME PIFARRÉ

"Vaig començar a treballar braç a braç amb la M. Carme fa més de 25 anys. Vaig veure en ella una persona intel·ligent, lluitadora, excel·lent negociadora, molt organitzada, amb una dedicació plena a la fleca i –el que és molt més important– 'als seus flequers' i amb una capacitat infatigable de treball en benefici del Gremi i dels seus agremiats.
Molt aviat, l'admiració i el respecte que sentia per ella es van anar transformant en una amistat que s'ha anat fent cada vegada més profunda al llarg d'aquests anys. I, tot i que hem estat gairebé sempre d'acord en allò fonamental, aquesta amistat no ha impedit mai –com ha de ser– que tinguéssim diferències de criteris en alguns temes i que això ens portés a mantenir, de vegades, postures diferents, sempre des de la lleialtat i sense que l'àmbit professional afectés mai el personal. Per això, i, per sobre de tot, l'enorme respecte professional que sento per ella, considero a Mari Carme una amiga de veritat.
Quant a les seves contribucions al col·lectiu flequer, han estat moltes, molt importants i molt variades. Des de les substancials rebaixes fiscals de les quals han pogut gaudir anualment els flequers acollits al sistema de mòduls, a la racionalització dels convenis col·lectius i de les categories professionals, amb els consegüents estalvis que això ha suposat per a totes les empreses del sector, per posar només uns exemples. Però, a més, l'aposta per la formació del Gremi a través de l'Escola de Flequers Andreu Llargués o l'enorme prestigi de què gaudeix, davant d'institucions i organismes de tot tipus, són la prova evident de la seva extraordinària tasca, en deixar establertes les bases necessàries per a garantir el futur dels 'seus flequers'. I un mèrit enorme, que ha estat fonamental per a tot això, és haver treballat en una perfecta sintonia amb el president del Gremi, Andreu Llargués, havent creat i mantingut un gran equip de col·laboradors, i haver sabut trobar un gran substitut per al seu lloc".

José Mª Fernández del Vallado, secretari general del CEOPPAN.

A TOTS, MOLTÍSSIMES GRÀCIES!

"Quan se'm va proposar fer-me una festa d'acomiadament, m'hi vaig oposar fermament (sense resultat, com heu pogut comprovar!).

En primer lloc, perquè no me'n creia mereixedora i, segon, perquè, en ser una persona sensible, descobriríeu la meva poca capacitat per controlar les meves emocions, cosa que vaig estar lluitant per a aconseguir des que vaig arribar al restaurant fins que em vaig acomiadar de les últimes persones que en van sortir.

Sempre he estat acostumada a preparar actes i esdeveniments per als altres, la qual cosa m'ha encantat i he gaudit molt i molt tot veient la cara de satisfacció del protagonista o de la persona que rebia l'homenatge. Aquesta vegada, la de la cara satisfeta he estat jo. La de l'emoció he estat jo. I puc dir-vos que m'emporto un record inesborrable d'aquell moment.

Però en tinc molts, de records inesborrables, després de tants anys al Gremi, la meva segona casa, i d'haver tingut l'ocasió de treballar, braç a braç, amb grans professionals per la defensa del nostre sector, no solament de la província de Barcelona, sinó de diversos llocs d'Espanya, convertits, pel pas del temps, en amics entranyables, amb els quals espero i desitjo continuar en contacte. Dels flequers que m'han fet confiança i a qui sempre he intentat ajudar amb tota honestedat i amb tota la cura professional de què he estat capaç, els quals també, amb el pas del temps, s'han convertit en amics més que clients. Molts d'ells hi eren presents el passat dissabte 7 de juliol. A tots ells, el meu agraïment.

Així mateix, vull agrair, molt particularment al president i, per extensió, als membres del Comitè Executiu i la Junta Directiva, la seva confiança i suport durant tot el temps que hem treballat junts. No crec que hagués pogut treballar amb un altre president amb tanta sintonia com he tingut amb l'Andreu Llargués i la resta de membres directius. A canvi, i perquè no em trobin a falta, he procurat deixar-los un substitut molt ben preparat, en Carles Cotonat, que sé que ho farà molt bé i defensarà el Gremi amb totes les seves forces, com jo he fet sempre.

També, el meu agraïment a tots els companys, que durant tots aquests anys m'han fet molt planera la meva feina; hem estat tots plegats un sol equip treballant en la mateixa direcció: la defensa del flequers i de les seves empreses.

Per acabar, no puc deixar d'agrair al meu marit i a les meves filles la seva paciència i comprensió durant tota la meva etapa professional, per les llargues jornades de feina que han hagut de suportar, encara que ells saben que procurava substituir la quantitat per la qualitat, l'absència per l'estimació.

A tots, una vegada més, moltíssimes gràcies!".

M. Carme Pifarré, exsecretària general del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

ACOMIADAMENT. A la pàgina anterior, a dalt a l'esquerra, la M. Carme Pifarré amb Jordi Jorba. I a la dreta, amb Modest Corsellas.
A baix, a l'esquerra, un moment del brindis de la celebració i, a la dreta, acompanyada de l'Alfred Verdegay i en Toni Figuera, de la IGP Pa de Pagés Català.
En aquesta mateixa página, a dalt a l'esquerra, posant amb membres de l'equip de l'Escola de Flequers Andreu Llargués. A dalt, a la dreta, amb els srs. Campdepadrós.
I, per últim, amb els secretaris generals del Gremi de València (Vicenç Martínez Mico) i de CEOPPAN (José Mª Fernández del Vallado).

ABIERTO EL PLAZO DE INSCRIPCIÓN

INTER SICOP

SALÓN INTERNACIONAL DE PANADERÍA, PASTELERÍA, HELADERÍA Y CAFÉ

ORGANIZA

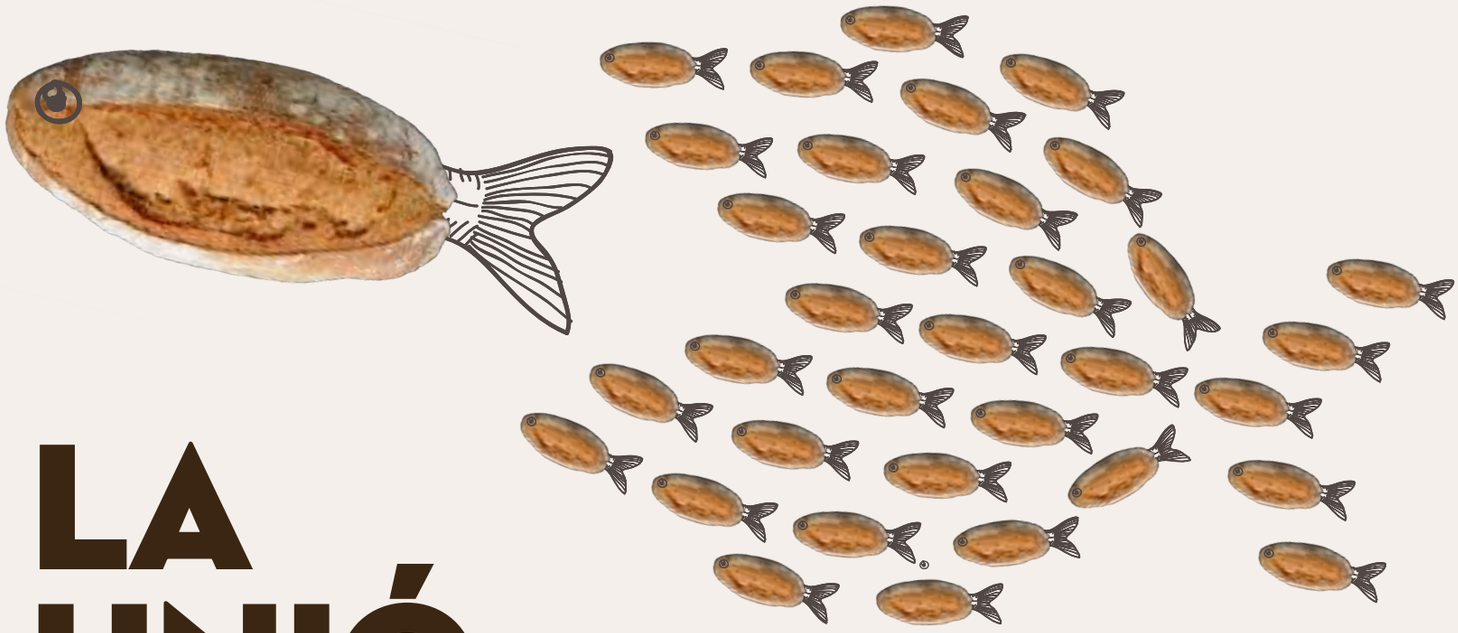
23-26 FEBRERO 2019

IFEMA Feria de Madrid

Tu punto de encuentro profesional
+ de 18.000 visitantes te esperan

www.intersicop.ifema.es

IFEMA - Feria de Madrid · 902 22 15 15 · (34) 91 722 30 00 · intersicop@ifema.es



LA UNIÓ FA LA FORÇA

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

AMB EL GREMI DE FLEQUERS TOT SÓN AVANTATGES:

>> Assessorament i gestió laboral, seguretat social i inspeccions de treball.

>> Assessorament i gestió fiscal, tributària, comptable i inspeccions de l'Agència Tributària.

>> Gestió i assessorament en renda i patrimoni.

>> Gestió i assessorament en la matèria administrativa.

>> Assessorament legal en general: arrendaments, traspassos, compravendes, contractes civils, mercantils, etc.

>> Informació, assessorament i tramitació de tot tipus de subvencions.

>> Gabinet d'advocats per a gestió fiscal i comptable.

>> Gabinet d'advocats per a gestió laboral.

>> Gabinet d'advocats per a gestions administratives i jurídiques.

>> Escoles de flequeria, bolleria i pastisseria.

>> Realització de cursos per a l'obtenció del certificat de manipulador d'aliments.

>> Gestió i assessorament de la contractació de prevenció per a Riscos Laborals de la seva empresa.

>> Implantació i seguiment del Pla de Traçabilitat de la seva empresa.

>> Agència d'assegurances de tot tipus, amb assessorament particular i atenció als socis per aclarir qualsevol dubte sobre assegurances.

>> Recepció gratuïta de la nostra revista NEWSPA.

>> Informació puntual, a través dels nostres mitjans de comunicació (circulars, pàgina web i butlletí digital) de tota la normativa que afecta al nostre sector.

>> Campanyes publicitàries periòdiques dirigides al públic consumidor per tal de potenciar el consum del pa.

www.gremipa.cat

Es busca forner per a la fleca de Castellet i la Gornal

L'Ajuntament ha reformat el forn tradicional de la localitat, declarat 'bé cultural d'interès local', i ha tret a concurs la seva gestió

El passat mes de juny, el president del Gremi, Andreu Llargues, es va desplaçar, acompanyat del vicepresident, Jordi Morera, i el secretari general, Carles Cotonat, a la localitat de l'Alt Penedès Castellet i la Gornal. La raó de la visita va ser la invitació de l'Ajuntament per conèixer la restauració realitzada a l'antic forn de la localitat, que ara només espera un forner per recuperar aquest negoci tan fonamental a la vida d'un poble.

Una mica d'història

"El forn era d'una Cooperativa que es va fundar l'any 1937", ens expliquen des de l'Ajuntament. "Per tant, calculem que deu ser dels anys 30". A l'establiment existeix, així mateix, una amassadora de la mateixa època que també ha estat restaurada.

La instal·lació per si mateixa ja té força atractiu per als visitants, segons defensen des del consistori, encara que només sigui per poder veure de forma directa una instal·lació panificadora de gairebé 100 anys. A més, està en un poble que rep un nombre important de visitants tot l'any. Tot i que a l'estiu es dobla el nombre d'habitants, des de l'Ajuntament pensen que és precisament en els visitants no residents on es troba la clau de potencials clients. Per si no fos suficient, "la zona, propera a la costa, compta amb una oferta de restaurants important i plantejar-se ser subministrador d'un pa tradicional de varietats diferents i d'alta qualitat a aquests restaurants pot ser una font de negoci afegida", segons argumenten des de l'Ajuntament.

"La primera idea", continuen, "és que aquest forn torni a ser el començament d'una nova activitat econòmica i que l'embrió sigui l'elaboració artesanal de pa i pastisseria tradicional d'alta qualitat; per tant, l'ideal seria que la persona que hi estigués al davant tingués la formació adient per portar aquesta iniciativa", assenyalen. NEWSPA

AMB ENCANT. Algunes imatges del forn restaurat, durant la visita d'Andreu Llargués, Jordi Morera i Carles Cotonat a la localitat, acompanyats per l'alcalde de Castellet, Miguel Delgado Almansa.

EL FORN DE CASTELLET: UN 'BÉ CULTURAL D'INTERÈS LOCAL'

El Consell Comarcal de l'Alt Penedès va declarar l'antic forn de pa de Castellet com a 'Bé cultural d'interès local' l'any 2014.

El forn de maó refractari va ser construït per l'empresa sabadellenca Talleres Balart, especialitzada en la fabricació d'equips per a la indústria de la panificació i que va tenir una àmplia difusió per Catalunya i la resta de l'Estat espanyol.

L'edifici que acull l'establiment estava destinat a ser enderrocat però, des del consistori, van considerar que era més important recuperar la memòria vers una iniciativa popular per l'abastament de productes de primera necessitat al poble com va ser en el seu moment la 'Cooperativa la Castellense', que subministrava pa i productes complementaris a diferents nuclis propers.

El temps del procés de recuperació del forn i l'edifici ha trigat gairebé 3 anys, encara que la recuperació del forn en si mateix no va ser massa complicada, perquè es trobava en bones condicions.

Al local, ara també s'ha disposat una zona d'obrador i una altra, separada, per a la venda de productes, ja sigui elaborats al forn o bé productes propis d'una cafeteria, a més d'una zona de degustació.

Cazorla reafirma el 'Certamen internacional de fleca artesana'

La localitat jaenesa va acollir la segona edició del concurs professional i artesà amb el suport de CEOPPAN

El passat mes de juny, la localitat jaenesa de Cazorla va acollir el II Certamen Nacional de Fleca Artesana, organitzat per l'Associació Provincial de Fabricants i Expenedors de pa de Jaén en col·laboració amb l'Ajuntament de la localitat. CEOPPAN no va voler faltar a la cita i va ratificar el seu suport a l'esdeveniment amb la presència del president, Andreu Llargués, i el secretari general de la institució, José María Fernández del Vallado.

Qualitat i formació

Llargués va participar a l'acte inaugural de l'esdeveniment. En la seva intervenció, i aprofitant la presència del Conseller d'Agricultura, Pesca i Desenvolupament Rural, Rodrigo Sánchez Haro, i amb el canvi de Govern produït uns dies abans, el màxim responsable de CEOPPAN va demanar que es continués amb la línia de treball que s'ha dut anteriorment amb els Ministeris d'Agricultura i d'Educació. En el primer cas, amb la necessitat de tirar endavant una norma de qualitat del pa i, en el segon, amb l'impuls d'una Formació Professional reglada per a la fleca no només a Andalusia sinó a tota Espanya.

Sobre el tema de la formació, Llargués va advocar per la creació d'Escoles de Fleca a les diferents comunitats autònomes, que compliria amb dos objectius claus: millorar la salut del teixit empresarial de la fleca espanyola i una important tasca social per als joves en el seu accés al mercat d'ocupació.

Activitat internacional

Per la seva part i durant l'última jornada de l'esdeveniment, abans del lliurament de premis, José María Fernández del Vallado va impartir una conferència en la qual va presentar les activitats que s'estan realitzant a la patronal espanyola, així com en la Confederació Europea de les Organitzacions de Forn i Pastisseria (CEBP) i a la Unió Internacional de Fleca i Pastisseria (UIBC). Pel que fa al treball a CEOPPAN, va insistir en la necessitat d'una

norma de qualitat per als diferents tipus de pa, així com del grup de treball dins del Ministeri d'Educació destinat a definir en un futur pròxim la titulació de Mestre Forner Artesà.

Sobre les activitats de la patronal Europea, Fernández del Vallado va parlar sobre legislació en matèria de l'acrilamida, així com de la 'Nit Europea' (*que tindria lloc uns dies després al Parlament Europeu, a Brussel·les, veure informació a la pàgina 25 d'aquesta revista*).

I, en relació a la UIBC, el secretari general va comentar les diferents competicions internacionals que s'estan duent a terme, com la recentment viscuda a València i la propera a la fira IBA de Munic del 15 al 20 de setembre.

El secretari general de CEOPPAN també va voler destacar les sol·licituds que s'han fet perquè el pa sigui declarat Patrimoni Immaterial de la Humanitat, així com que hi hagi un Any Mundial del Pa. I, per acabar, va presentar les conclusions més importants sobre nutrició que es van extreure al Congrés Internacional de la UIBC a Mèrida (Mèxic) i en el simposi "Pa per a la Salut", que la Unió va dur a terme en el marc del Congrés Internacional de Nutrició de Buenos Aires (Argentina). **NEWSPA**

II CONCURS NACIONAL DE FLEQUES ARTESANES

1. Premi a l'aposta per la tradició, obtingut per la Panadería Santiña (Pontevedra). Negoci regentat per Dani Panpim. Es va reconèixer amb el guardó el fort sentiment de tradició fornera i la seva aposta diària per la conservació de pans tradicionals.

2. Premi a la innovació. El Mastrén Panadería ecológica artesanal (Los Romanes, La Viñuela, Màlaga). Al capdavant, Miguel Ángel Reina. Es va reconèixer, així, la seva feina d'artesania i innovació, com a forn que realitza creacions artesanes amb l'aplicació de tècniques innovadores i noves en els processos d'elaboració.

3. Premi a la difusió, va ser per la Panadería IZA (Orozko, Biscaia). Amb l'Aída Fonts Iza al capdavant del negoci. Es va premiar el seu treball diari de difusió, especialment per la seva acció solidària portada a terme l'any passat, en què es va anar a formar forners en un campament de refugiats a Grècia.

Yohan Ferrant aprofundeix en l'excel·lència en el croissant

El director de l'Escola imparteix un monogràfic sobre aquesta especialitat cada vegada més demandada

L' EXCEL·LÈNCIA DEL CROISSANT ARTESÀ (YOHAN FERRAN): propera edició, 26 i 27 de setembre del 2018.

La nostra Escola de Flequers Andreu Llargués va acollir, els passats dies 4 i 5 de juny, un interessant monogràfic titulat 'L'excel·lència del croissant artesà' i impartit pel Yohan Ferrant, 'ambassadeur du pain' i director de la Baking School Barcelona Sabadell.

En el decurs d'aquesta activitat formativa, els alumnes van poder aprendre les tècniques de base d'elaboració d'aquesta especialitat d'origen francès: pastat, laminat, fermentació, cocció, acabats, farcits i conservació, sempre amb la màxima qualitat i excel·lència, tant en les matèries primeres com en l'execució de les diferents tècniques que intervenen en la seva elaboració.

La filosofia de Ferrant

La filosofia de treball de Yohan Ferrant, que encaixa perfectament en els valors d'artesania i excel·lència que presideixen l'Escola de Flequers Andreu Llargués, es basa en les llargues fermentacions, de fins a 48 hores, així com l'ús en exclusiva de masses mare d'origen natural i farines ecològiques de primera qualitat.

> Croissant bicolor, de melmelada d'albercoc, de taronja i llimona, de crema d'ametlla, de cereals...

Ferrant afirma que avui en dia s'estan aconseguint alts nivells de productivitat, però pel camí bona part de la indústria flequera s'està oblidant de la biodiversitat. En aquest sentit, el director de l'Escola defensa el coneixement i la responsabilitat amb el gra que s'utilitza per transformar la farina en pa i la recerca d'un bon gra conreat en una bona terra.

Tot tipus de croissants

En el decurs del monogràfic, Ferrant va aprofundir en el croissant i els seus derivats, partint de la base que el croissant artesà és un producte cada dia més demandat en el nostre sector. Actualment, hi ha un gran interès per part de la clientela en aquesta especialitat francesa i és del tot imprescindible per a una fleca comptar entre la seva oferta amb un bon croissant elaborat de manera artesana.

Entre les varietats que es van abordar, destaquen el croissant recte i corbat, el bicolor, el de melmelada d'albercoc, el de crema de xocolata, el de cereals, el de taronja i llimona i el de crema d'ametlla, entre d'altres. NEWSPA

Les cassoletes clàssiques i contemporànies de Toni Vera

El jove guanyador del Premi al Millor Croissant de Mantega 2016 ha revisitat en un monogràfic aquest clàssic pastisser

Sorprendre els clients amb elaboracions innovadores, cridaneres i atractives s'ha convertit en una necessitat imprescindible per a la fleca artesana, tenint en compte la competència deslleial i l'intrusisme que pateix el nostre sector.

Professor de premi

És per això que, per tal de poder ampliar el nostre ventall a la vitrina de la botiga, l'Escola de Flequers Andreu Llargués programa monogràfics a càrrec de l'elit mundial de la fleca i la pastisseria artesanes. En aquesta línia, els passats dies 6 i 7 de juny va tenir lloc a les instal·lacions del centre formatiu un taller a càrrec del Toni Vera, jove i apassionat pastisser i guanyador del premi 2016 al millor croissant artesà de mantega d'Espanya, elaborat a la Pastisseria Canal de Barcelona.

Clàssics revisats

En el decurs del monogràfic, de 10 hores de durada i titulat 'Cassoletes clàssiques i contemporànies', Vera es va centrar en aquesta apetitosa, atractiva i demandada especialitat, que ofereix un món de possibilitats per aplicar la nostra creativitat i omplir el nostre aparador de productes molt cridaners i atractius per als clients.

> S'han treballat tècniques per elaborar pasta brisa, com estocar-la i mantenir-la al punt

Durant el taller, Vera i els alumnes van revisar clàssics de la pastisseria per aprendre tècniques, mètodes i processos de la pastisseria actual, tot treballant diferents tècniques per elaborar pasta brisa, com estocar-la i mantenir-la sempre a punt.

Diferents formats

Així mateix, Vera va aprofundir en elaboracions en diferents formats i mides per tal que els assistents agafessin idees per poder-les adaptar als seus obradors, treballant amb nates, mantegues i polpes de primera qualitat.

Entre les cassoletes elaborades en el monogràfic destaquen la lemon pie, la Francipan amb nous i xocolata, la de mascarpone, cafè i ratafia, la d'untuosa xocolata, la de coco i pinya, i la cassoleta cuita a la vainilla, entre altres. NEWSPA

TARTALETES CLÀSSIQUES I CONTEMPORÀNIES (TONI VERA): propera edició, 3 i 4 d'octubre del 2018.

Un tast de la feina a la fleca per als adolescents

L'Escola del Gremi participa en el programa Coneixement d'Oficis de l'Ajuntament de Sabadell, que fa ja 16 anys

Enguany ha conclòs la 16a edició del programa Coneixement d'Oficis de l'Ajuntament de Sabadell, en el qual participa l'Escola de Flequers Andreu Llargués oferint a joves adolescents la possibilitat de conèixer de primera mà com és la feina a la fleca artesana, de manera que puguin decidir si volen o no seguir formant-se per dedicar el seu futur professional a aquest ofici.

El projecte s'adreça a alumnes de segon cicle d'ESO i educació especial, que assisteixen un cop a la setmana a tallers pràctics a les instal·lacions del Vapor Llonch, de Cal Molins i el Parc Central, per tenir un primer contacte amb oficis relacionats amb les especialitats, a més de la fleca i pastisseria, d'electricitat, energies renovables, automoció, vehicles elèctrics, indústria 4.0, economia social i solidària, fusteria, metall, cuina i restauració.

> El 80 % dels alumnes continuen estudiant o comencen a treballar després del seu pas per aquest programa

Més de 2.200 alumnes provinents de la totalitat dels centres d'ensenyament secundari de la ciutat han participat en a aquest programa. Les xifres indiquen que, entre totes les edicions, s'obté una mitjana del 80 % d'èxit. Aquest és el percentatge d'alumnes que continuen principalment estudiant o bé comencen a treballar després del seu pas per aquest programa. Els resultats són en base al seguiment que es fa al cap de sis mesos, segons informa l'Ajuntament.

Autoconeixement

A més a més, per complementar aquests tallers, l'alumnat realitza una activitat d'autoconeixement en què aprèn a identificar les seves fortaleses, competències i habilitats adquirides a partir de les seves experiències personals i àrees d'activitat. Els centres que hi participen integren aquestes sessions dins la programació acadèmica, de manera que aquests joves fan més de 80 hores d'escolarització.

"El programa pretén ser un element motivador dels alumnes, especialment d'aquells en risc d'abandonament escolar o d'aquells que no tenen clar cap a on orientar el seu futur professional, i facilitar la definició del seu itinerari professional", expliquen des de l'Ajuntament. NEWSPA

Comença a l'Escola del Gremi un nou curs d'iniciació a la fleca

Continuen incorporant-se a la fleca nous professionals gràcies als cursos d'iniciació a l'ofici que programa regularment l'Escola de Flequers Andreu Llargués.

Després de la celebració durant els mesos de juny i juliol d'un curs d'aquest tipus amb horari de matí, en comença un altre, al mes de setembre, amb horari de matí, adreçat a persones majors de 16 anys que vulguin iniciar-se en les tècniques bàsiques d'elaboració de productes artesans de fleca i brioixeria.

Es tracta d'un complet curs 100 % pràctic de 120 hores de durada i parcialment bonificable en què els alumnes assoleixen els coneixements necessaris per l'elaboració de peces de pa i brioixeria, seleccionant i tractant adequadament les matèries primeres.

Sota la direcció tècnica de Yohan Ferrant, director de l'escola, i impartit per professors amb dilatada experiència en el sector, els alumnes tracten el coneixement i selecció de les matèries primeres, els diferents processos d'elaboració dels principals productes de fleca i brioixeria, l'aplicació de tècniques de fred, els pans artesans amb ferments naturals i la seguretat alimentària . NEWSPA

CURS D'INICIACIÓ A LA FLECA
EDICIÓ TARDA

- De dilluns a dijous i de 15.30 a 20.30 h .

- Del 12 de setembre al 24 d'octubre.

Més informació:
Departament de Formació.
formacio@gremipa.com

El Gremi llança el 'Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència'

Aquesta formació única permetrà conèixer en profunditat tots els aspectes de la fleca artesana sota els actuals criteris d'excel·lència

Fidel a la seva aposta per l'avantguarda formativa i el seu compromís amb la qualitat, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona acaba de llançar el 'Màster de Fleca Artesana d'Excel·lència', una format pioner al seu àmbit i que permetrà conèixer en profunditat tots els aspectes de la fleca artesana sota els millor criteris d'excel·lència i tendències actuals.

L'objectiu formatiu és desenvolupar i aprofundir de manera significativa en les tècniques d'elaboració de pans artesans, pastisseria artesana i productes salats, així com incidir i potenciar la creativitat i la capacitat dels alumnes per dinamitzar i optimitzar l'oferta del seu negoci.

Per a qui? Quins continguts?

Aquesta formació s'ha plantejat per a professionals del sector de la fleca que desitgin dominar les tècniques d'elaboració, així com per a professionals d'hostaleria i gastronomia amb inquietuds per adquirir nous coneixements. També per a aquells que ja tinguin un cicle formatiu de formació professional de grau mitjà en Forn i pastisseria, certificat de professionalitat INAF 108 Panaderia y Bolleria o certificat de professionalitat INAF 109 Pastisseria i confiteria.

En relació al programa, les matèries s'han organitzat en dos grans blocs. Un de Pràctica professional, de 198 hores, i un segon de Tecnologia professional- ciència aplicable, de 22 hores.

El primer gran bloc, centrat en productes i la seva elaboració, es divideix, per la seva part, en quatre seccions: pans artesans (88 hores), brioixeria artesana (66 hores), snacking (22 hores) i peces artístiques (22 hores).

La segona part fa un complet repàs sobre els elements essencials perque el flequer pugui portar l'excelència a la seva feina. Es donaran coneixements, per tant, de matèries primeres (cultura, cultius i agricultura, des de les més convencionals fins a les més pures); farinas convencionals i biològiques, farines locals i blats antics, sistema de mòlta, etc.; el pastat, les seves maquinàries i les funcions; la ciència de la fermentació en fleca (diferents àcids orgànics, enzims, llevats, masses mare, bacteris, diferents conductes de les fermentacions, evolucions de la micro flora de la massa mare, i l'avaluació sensorial en fermentació); i sistemes de cocció (diferents forns, diferència de cocció, la reacció de Maillard, modificacions del midó en cocció, pèrdues de pes d'un producte i la seva conservació).

MÀSTER EN FLECA ARTESANA D'EXCEL·LÈNCIA (220 hores)

Dates: del 15 d'octubre del 2018 al 18 de juliol del 2019.

Horari:
Es realitzaran 22 hores mensuals, organitzades en una setmana al mes, de dilluns a dijous; en total, 10 setmanes d'octubre a juliol.

L'horari serà:
- Dilluns, de 10 h a 18 h amb pausa per menjar.
- Dimarts, dimecres i dijous, de 15:30 h a 20:30 h.

Més informació:
Departament de Formació.
formacio@gremipa.com

Professorat i matèries

Quant a professorat, el Màster comptarà amb la intervenció de formadors professionals d'alt nivell. Mestres forners de renom, com el cas de Sylvain Herviaux (MOF 2011) o Yohan Ferrant (Director tècnic de l'Escola de Flequers Andreu Llargués i 'Ambassadeur du pain'), a més de comptar amb la participació puntual de convidats de gran renom a nivell nacional i internacional per a algunes de les especialitats a impartir.

Pel que fa a la metodologia, combinarà demostració amb pràctica, tenint sempre com a referència els millors professionals i estudis del sector.

Ja que els continguts s'agruparan per categories, seran impartits, segons especialitats, per professionals d'alt nivell: mestres forners de renom així com especialistes convidats, de reconegut prestigi, com deien abans.

Dades pràctiques

Les dates de celebració d'aquesta primera edició del Màster seran del 15 d'octubre del 2018 al 18 de juliol del 2019.

Amb un total de 220 hores formatives i un màxim de 20 alumnes, es realitzaran un total de 22 hores mensuals, organitzades en una setmana al mes de dilluns a dijous (total, 10 setmanes d'octubre a juliol).

Per a més informació i inscripcions, dirigiu-vos al Departament de Formació del Gremi. NEWSPA

Bongard presenta Fermentolevain, la màquina de llevat líquid natural

Bongard compta, en la seva oferta amb Fermentolevain, amb una màquina de llevat líquid natural dissenyada especialment per a l'ús al forn de pa i pastisseria.

Recordem que l'ús de llevat líquid redueix el temps d'amassat i millora notablement la qualitat i elasticitat de la massa, i permet obtenir una textura i un gust superiors.

Avantatges

Fermentolevain permet elaborar massa mare per autòlisi, creada únicament amb aigua i farina. I tot, amb rapidesa en la posada a punt del ferment natural líquid i en un procediment 100 % biològic.

La màquina proporciona, per tant, important avantatges per al flequer i el pastisser, com obtenir una major regularitat de qualitat i gust, així com una massa més flexible, més extensible i més esponjosa. El resultat serà un producte més lleuger i amb un volum un 25-30 % major.

També ofereix gran versatilitat per elaborar tipus de productes diferents; és de neteja i manteniment fàcil i compta amb un panell de control intuïtiu. NEWSPA

Noves instal·lacions de CPG Grupo Prat Gouet

CPG GRUPO PRAT GOUET s'ha traslladat i ha inaugurat unes noves instal·lacions a Sabadell (Barcelona), on, a partir del passat mes de maig, ha centralitzat les activitats d'enginyeria, fabricació i oficines.

Nova etapa

Al grup inicien aquesta nova etapa, conseqüència de la pròpia evolució de l'empresa i de l'esperit de millora contínua que mantenen, amb il·lusió i optimisme.

Per això, continua al servei dels clients un gran equip de professionals, oferint solucions exclusives a mida de cada necessitat: siguin forns per a la fleca artesanal, la fleca industrial, el forn de supermercats, fleca de punt calent o la pastisseria industrial. NEWSPA

Brioixeria d'Europastry: un 30 % menys de sucre que la mitjana

Europastry ha aconseguit reduir de manera significativa el percentatge de sucre en els seus productes de brioixeria.

Aquesta reducció s'emmarca en el Pla de col·laboració per a la millora de la composició dels aliments i begudes 2017-2020 d'AECOSAN, la finalitat de la qual és que els fabricants reformulin els seus productes alimentaris i redueixin certs nutrients per combatre l'obesitat.

Innovant per la salut

Després d'una anàlisi comparativa amb els productes dels seus principals competidors de masses congelades i de productes de brioixeria i pastisseria frescos, s'han obtingut resultats significatius.

Segons l'estudi realitzat, les magdalenes d'Europastry tenen un 32 % menys de sucre que la mitjana del sector, mentre que els croissants tenen un 35 % menys de sucre que la mitjana.

Segons aquesta anàlisi, els productes de masses congelades també van presentar valors més baixos en sucres que els frescos; de mitjana, un 27 % menys en croissants i un 9 % menys en magdalenes. NEWSPA

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

Ampliació del permís de paternitat a 5 setmanes

Des del passat dia 5 de juliol de 2018, el permís de paternitat passa de 4 a 5 setmanes, segons es recull a la Llei de Pressupostos Generals de l'Estat per a l'any 2018 (PGE) publicada al BOE del passat 4 de juliol. Així, el treballador o treballadora tindrà dret a la suspensió del contracte per paternitat durant 5 setmanes en els supòsits de part, adopció, guarda amb finalitats d'adopció o acolliment, que s'amplien en dos dies més per cada fill o filla, a partir del segon.

Dades a tenir en compte

En primer lloc, hem de remarcar que l'ampliació del permís de paternitat a les 5 setmanes només s'aplicarà als naixements, guardes amb finalitats d'adopció o acolliments, produïts des del 5 de juliol de 2018, inclusivament.

Igualment, la duració del permís no comptarà des del dia del naixement perquè, a més del permís de paternitat, existeix el permís de naixement, que és diferent i independent. Al nostre conveni col·lectiu de la indústria flequera de la província de Barcelona es reconeix als treballadors 3 dies per naixement de fill i, per això, el còmput de les 5 setmanes només començarà una vegada esgotat el permís per naixement. Així mateix, el "dies a quo" per a comptabilitzar les 5 setmanes per paternitat hauran de ser laborables per al treballador, no poden ser ni descans setmanal, ni de vacances o festiu.

Els pares podran triar lliurement quan gaudiran del permís de paternitat de 5 setmanes i, per tant, no serà obligatori gaudir-lo de forma immediata en finalitzar el permís de naixement. Per tant, com passava fins ara, el treballador podrà gaudir d'aquest dret des de la finalització del permís de naixement, previst legal o convencionalment, o des de la resolució judicial per la qual es constitueix l'adopció, o a partir de la decisió administrativa de guarda amb finalitats d'adopció o d'acolliment, fins que finalitzi la suspensió del contracte per maternitat o immediatament després de la finalització d'aquesta suspensió.

Quatre setmanes ininterrompudes

El gaudiment del permís de paternitat durant les primeres 4 setmanes serà obligatòriament ininterromput, mentre que la 5a setmana de permís podrà tenir caràcter "volant", és a dir, podrà gaudir-se, alternativament, bé de forma successiva a les 4 primeres setmanes o bé en un nou període independent dins dels nou mesos següents a la data del naixement del fill o filla, la resolució judicial o la decisió administrativa corresponent. Ara bé, en els supòsits que es vulgui gaudir de la 5a setmana de permís de forma "volant", és a dir, en un període independent de les 4 primeres setmanes, haurà de comptar-se amb l'acord previ entre l'empresari i el treballador o treballadora.

De la mateixa manera, es manté la possibilitat de gaudiment d'aquest permís a jornada completa o jornada parcial, com ja hi havia a la regulació anterior. El gaudiment d'aquest permís a jornada parcial serà d'un mínim del 50%, previ acord entre els empresaris i treballadors. En qualsevol cas, el règim de jornada serà el mateix per a tot el període de les 5 setmanes, amb independència que es gaudeixi de forma ininterrompuda o en dos períodes diferents.

Prestació per paternitat

El permís per paternitat comportarà la suspensió del contracte, i el dret del treballador o treballadora a rebre un subsidi durant aquesta suspensió, independentment de la possibilitat de gaudiment compartit dels períodes de descans de maternitat.

La quantia de la prestació econòmica per paternitat es regula de la mateixa forma que el subsidi per maternitat i consistirà en el 100% de la base reguladora a la data de l'inici del període de descans. En el cas dels treballadors contractats per la formació i aprenentatge aquesta base reguladora és del 75 % de la base mínima de cotització vigent. En tot cas, la gestió d'aquesta prestació correspon directament i exclusivament a l'entitat gestora i, per tant, l'empresa no haurà d'abonar ni salari ni fer cap pagament delegat. A més, si l'empresa substitueix el treballador que gaudeix del permís de 5 setmanes per paternitat, es podrà fer un contracte d'interinitat a un altre treballador inscrit al SEPE amb un 100% de bonificació. NEWSPA

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

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

La traçabilitat: una eina per a l'autocontrol a la fleca

La traçabilitat és el procediment que ens permet conèixer **l'històric, la ubicació i la trajectòria** d'un producte al llarg de la cadena de subministrament.

Dit d'una altra manera, la traçabilitat és la capacitat de seguir un producte des del seu origen fins al seu final, com a article de consum. Les empreses productores haurien de ser capaces d'associar les destinacions dels productes amb les matèries primeres que es van utilitzar per a la seva elaboració.

En el cas dels productes alimentaris, la traçabilitat és obligatòria.

Normativament, aquest terme apareix per primera vegada en el Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener, que estableix els principis generals de la legislació alimentària, crea l'Agència Europea de Seguretat Alimentària i fixa els procediments relatius a la seguretat alimentària. Segons aquesta normativa **cada operador de la cadena alimentària és responsable d'habilitar el seu sistema de traçabilitat d'acord amb les particularitats de la seva empresa**.

Existeixen diversos tipus de traçabilitat:

- Traçabilitat ascendent. És la informació relacionada amb els productes que rebem i amb els seus proveïdors.
- Traçabilitat interna o traçabilitat de processos. És la informació relativa al seguiment dels productes dins de la mateixa empresa.
- Traçabilitat descendent. És la informació sobre les característiques dels productes que han sortit de l'empresa i sobre la seva destinació.

Existeixen diferents sistemes d'inventariar/controlar les existències i, independentment del mètode escollit per cada empresa, es recomana realitzar una sèrie d'operacions prèvies comunes:

- Creació i impressió d'un document per fer l'inventari.
- Localització i bloqueig dels materials que cal inventariar.
- Identificació de cada producte segons la codificació que ha triat l'empresa per identificar els productes.
- Instruccions clares i concises a les persones que faran l'inventari i codificació.

"Per a una bona implantació de la traçabilitat a la seva empresa, els recomanem que contactin amb els professionals del Gremi, que es poden desplaçar a les seves instal·lacions i els facilitaran les eines i l'assessorament necessari per tal d'implantar tots els processos"

Abans d'implantar la traçabilitat interna i descendent, els recomanem que primer implantin la traçabilitat ascendent, és a dir, cal identificar els seus proveïdors i les matèries primeres que els subministren, abans de començar amb la traçabilitat del producte propi.

Identificació del producte, etiquetatge i traçabilitat

És molt important distingir bé els tres conceptes, diferents però complementaris. Resulta impossible fer la traçabilitat d'un producte que no està identificat. També podem tenir un bon sistema de traçabilitat i trobar-nos que el producte estigui mal etiquetat. D'altra banda, determinada informació que apareix a l'etiquetatge (per exemple, l'origen del producte) no seria justificable sense una traçabilitat que la demostrés.

Tampoc no s'ha de confondre l'etiquetatge que pretén informar el consumidor amb l'etiquetatge que aporta informació logística per automatitzar el sistema de traçabilitat. NEWSPA

Coca d'avellanes

- Amassar tots els ingredients i deixar reposar la massa 20' tapada.
- Dividir en porcions de 200 g, formar barrots de 30 cm i fermentar 60' a 28 ºC.
- Pintar amb oli, aplanar amb els dits i enfornar sobre ceba caramel·litzada 14' a 240 ºC.
- Un cop freda la coca, disposar el farciment a sobre i amanir.

INGREDIENTS MASSA

· 1.000 g de farina w 130
· 600 g d'aigua
· 100 g d'oli d'oliva
· 25 g de sal
· 20 g de llevat
· 200 g de massa mare
· 200 g d'avellanes torrades i picades

VINAGRETA DE GERDS

· 50 g de vinagre de Mòdena
· 100 g d'oli d'oliva
· 30 g de gerds
· Sal i pebre al gust

FARCIMENT

· Fulles de ruca i créixens
· Daus de formatge feta i mozzarellines
· Gerds i nous

ESPAI PATROCINAT
FARINERA ALBAREDA
Farina convencional i farina ecològica
938 727 942
albareda@farinera-albareda.com
www.farinera-albareda.com

Cake de cabra

- Treballar la massa amb accessori escut. Barrejar la llet amb el formatge de cabra, afegir l'oli i barrejar. Incorporar l'ou i barrejar.
- En un recipient a part, barrejar la farina, la sal, l'impulsor i les espècies. Afegir-ho a la barreja i batre suaument. Afegir les olives i el tomàquet confitat i barrejar manualment. Tapar la massa i deixar reposar un mínim de 2 hores en fred.
- Omplir els motlles a ¾ parts, decorar amb sèsam negre a sobre i enfornar a 160 º C durant 25' aprox. Amassar i barrejar la llet, el formatge, l'oli i l'ou.
- Afegir-hi farina, sal, impulsor, olives, tomàquet confitat i espècies, i batre.
- Reposar la massa tapada 2 hores en fred i omplir els motlles a ¾ parts.
- Decorar amb sèsam negre i enfornar a 160 ºC durant 25'.

INGREDIENTS

· 40 g de llet
· 300 g de formatge de cabra
· 480 g d'ou a temperatura ambient
· 500 g de farina fluixa
· 20 g d'impulsor
· 3 g de curri
· 2 g de pebre
· 5 g d'herbes Provença
· 10 g de sal
· 150 g d'olives negres
· 150 g de tomàquet confitat tallat
· Sèsam negre per decorar

GUIA DE PROVEÏDORS

DECORACIÓ

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

LANGA CONCEPT, S.L
Creem l'establiment més adequat a les seves necessitats. 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
Fax 972 581 797
farinera@agrienergia.com
www.farineracoromina.com

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
Pl 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
Fax 938 891 182
www.ylla1878.com

INFORMÁTICA

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

MAQUINÀRIA

AMASADORAS SAUS, S.L.
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.
Garbí, 18, Nau 3, P.I. Can Volart
08150 Parets del Vallès
☎ 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
Cambres de fermentació controlada a mida. Neveres i congelacions.
C/Duero, 62
08223 Terrassa
☎ 937 310 804
frigual@frigual.com
www.frigual.com

GASHOR EQUIPOS DE PANIFICACION, S.COOP.
Fabricants de forns de pa i pastisseria, Fermentació i Congelació, Sitges per a Farina, Segó i Sucre
Bulandegi Bidea 26
20150 ZIZURKIL (Gipuzkoa)
☎ 943 690 100
Fax 943 692 276
647 958 289
hornos@gashor.com
www.gashor.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

❒ SERMONT, S.A.

Amasadoras - Batidoras - Dosificadoras Pastas de té y magdalenas, - Hornos - Laminadoras - Lavautensilios y Rascadoras de latas - Maquinaria para chocolate.

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

❒ 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

PRODUCTES LÀCTICS

❒ 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

SEGURETAT

❒ SAT VALLÈS

Instal·lació i manteniment sistemes de seguretat i extinció d'incendis

C. Fiveller, 171
08205 - Sabadell
☎ 902 026 339
info@satvalles.com
www.satvalles.com

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 referències.

Si vols formar part de la GUIA DE PROVEÏDORS
truca'ns al 934 054 115
Rosa Mora – Telf. 610 368 145

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

BORSA DE NEGOCIS

VENDA DE MAQUINÀRIA

- Càmara de fermentació de 10 carros.
- Càmara de repós de 400 bosses.
- Forn de 3 pisos 12 boques.
- Forn de 3 pisos 9 boques.
- Forn rotator 1 carro.
- Mobiliari botiga.

Sr. Santiago
649 991 474

211

ES TRASPASSA

Al Baix Llobregat, botiga amb degustació amb ple funcionament

Sr. Santiago
649 991 474

211

ES VEN

· Forn elèctric marca RUBHIMA de 6 llaunes i 2 boques.
· Forn elèctric marca DOBRA de 5 llaunes.
En perfecte estat.

Sr. Benet
618 910 319

208

ES TRASPASSA

Botiga, en ple funcionament, a la comarca del Bages.

Sr.Óscar
647 991 780

213

ES VEN

Forn rotator, marca Mondial Forni, en perfecte estat.

Sr. Emilio
600 207 508

213

ES VEN

Industria d'elaboració i venda de pa i pastisseria al Baix Llobregat. En ple funcionament.

Sr. Josep Lluís
638 422 636

209

ES VEN (JUNT, O PER SEPARAT)

- Forn electric Dobra de 4 llaunes.
- Armari fusta repós de 15 calaixos
- Nevera de 4 portes acer. inox.
- Nevera begudes.
- Horxatera.

Sr. Ramon
670 474 099 / 935 389 101

213

ES TRASPASSA

Parada de venda de pa al mercat municipal de Vilanova i la Geltrú.

Sra. Anouck
655 746 406

213

ES TRASPASSA

Per jubilació, i a l'Anoia, obrador de pa amb botiga annexa i botiga independent (també pot ser per separat). En ple funcionament.

Sr. Jordi
608 993 747

211

ES VEN

(Zona Penedés) Obrador de pa amb botiga. També amb opció de vivenda. En ple funcionament.

Sr. Joan
620 655 781

211

ES TRASPASSA

Forn de pa amb botiga annexa, al Vallès Occidental. Maquinaria en perfecte estat.

Sra. Isabel
699 504 829

209

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.

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

AVANTATGES D'ESTAR AGREMIAT

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, ...
- 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.

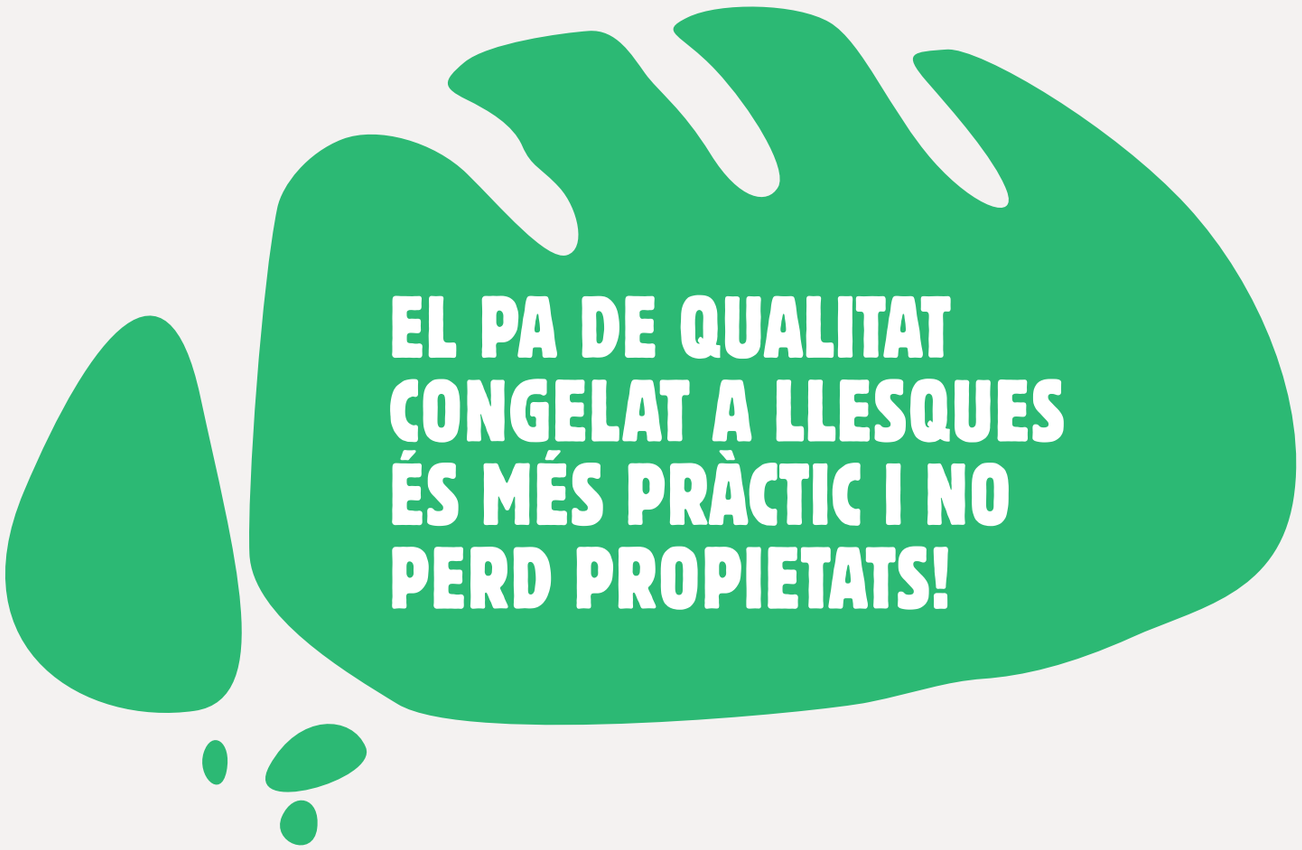
Sabadell

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.

A Catalunya malbaratem 35 quilos
d'aliments per any i persona.
O el que és el mateix: 260.000 Tones!
Seguint consells com aquest ajudaràs
a reduir el malbaratament alimentari.

SOMGENT DE PROFIT

@SOMGENTDEPROFIT #SOMGENTDEPROFIT



ENTRA A SOMGENTDEPROFIT.CAT, SUMA'T AL MOVIMENT,
I DESCARREGA'T L'APP "SOM GENT DE PROFIT"

Agència de Residus de Catalunya

Generalitat de Catalunya

NOVAU GRUP SOLUCIONS INTEGRALS PER A L'OBRADOR

Passatge Ferran, 9-11 - 08028 Barcelona - +34 93 333 44 46 - www.novaugrup.es

noVAU GRUP POLIN