DISTINCIONS: LA GENERALITAT RECONEIX ELS ESTABLIMENTS CENTENARIS

NEWSGREMI: QUATRE AGREMIATS OBTENEN ELS DIPLOMES DE MESTRES ARTESANS ALIMENTARIS

newspa

Nov./ Dec. '18

n.215

REVISTA DEL GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Portes obertes

L'Escola de Flequers Andreu Llargués va realitzar una jornada de portes obertes per promocionar l'artesania i l'excel·lència a la formació flequera

ARTESANIA ALIMENTARIA FLEQUER

EL MÉS DESTACAT

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.

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 Portes obertes a la formació artesana i excel·lent

L'Escola de Flequers Andreu Llargués va celebrar, el passat mes de novembre, una Jornada de portes obertes. L'objectiu, reivindicar l'excel·lència de l'ofici artesà de flequer i promocionar la formació de qualitat. Per aconseguir-ho, es va oferir una demostració pràctica de les activitats formatives que es duen a terme al centre. Així mateix, es van lliurar els distintius amb la 'A' d'Empresa Artesanal Alimentària, atorgats per la Generalitat de Catalunya, per tal de fer valdre la qualitat artesana.

18 RECEPTA DE PA. Pa de Nadal

20 RECEPTA PASTISSERA. Tortell de festa.

42 El més destacat per al 2019

Com cada any, fem un recull de productes i serveis de proveïdors especialitzats en fleca i pastisseria, com a propostes de renovació per a l'any nou que ara comença.

News GREMI

24 La Generalitat reconeix nous establiments centenaris agremiats.

26 Quatre agremiats, nous mestres alimentaris.

News EMPRESA

46 Sigep i Intersicop 2019, escalfant motors.

48 La importància de l'adequada valoració dels capitals assegurats.

Pan~Fri

EXCLUSIVAS FRIGORÍFICAS

50 anys al servei del fred industrial

1. El client es posa a les nostres mans

2. Li entreguem instal·lacions a la seva mida

Som experts en solucions integrals d'instal·lacions

Servei tècnic garantit amb professionals en refrigeració

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

Fabricació de vitrines especials a mida

Carrer d'Asturias, nº 5. Poligon 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**

editorial

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

Alguna cosa és millor que res

Benvolguts companys i amics,

En aquesta revista podreu veure diferents notícies sobre la tasca del Gremi (i de Ceoppan i de Pimec) a l'hora de defensar els drets de la fleca i la seva perspectiva davant les diferents administracions (ajuntaments, direccions generals, conselleries, ministeris). És una tasca bàsica, essencial, que contribueix a aconseguir que les lleis, les regles del joc en què ens movem, recullin la nostra visió, les nostres necessitats i vetllin pels nostres drets.

Relacionat amb tot això tenim una norma, la de qualitat del pa, que ha fet rodar rius de tinta, fins i tot virtuals a través de les xarxes socials. És lògic que hagi despertat recels, expectatives, curiositat i preocupació, ja que portem des de l'últim decret de 1984 (34 anys, ni més ni menys), sense comptar amb cap norma que renovi i reajusti el mercat en defensa del pa i els seus consumidors.

"LA LLIBERTAT NO POT ESCUDAR-SE EN MANCA D'INFORMACIÓ O EN CONDICIONS HIGIÈNIQUES DEPLORABLES"

Els més joves es sorprendran, però venim d'un decret en el qual se'ns marcava el pes, la longitud i el preu del pa; un producte 'monocolor', a més, procedent només de farina de blat. I, de sobte, vam passar d'un estricte marcatge a la llibertat absoluta, sense cap mesura de transició. Es va produir de manera simultània, a més, a l'aparició d'un procés de fabricació que permetia parar la producció en qualsevol fase, coure i vendre pa en qualsevol lloc.

No ens ficarem en aquesta llibertat, no estem en contra de la competència. Però tots estarem d'acord que la llibertat no pot escudar-se en manca d'informació, en condicions higièniques deplorables, en la utilització fraudulenta d'adjectius com 'artesà' i en l'engany i en la confusió del consumidor per aconseguir els seus diners.

Davant d'aquesta situació, que s'ha estès en el temps, es feia patent la necessitat d'una regulació del producte i la seva elaboració. Ceoppan porta molt de temps treballant-hi. I va portar al Ministeri la seva proposta, una proposta que es va concretar en una llei (diferent del proposat, és veritat, però que suposava un començament) que semblava que anava a veure la llum amb l'anterior govern, però que es va quedar en un calaix al fil dels vaivens polítics. És veritat que veiem mancances en aquesta norma: no defineix amb detall l'elaboració, no concreta les condicions que han de tenir els elaboradors; a més, qui en controlarà el seu compliment? Hi ha moltes coses a millorar en aquesta llei, és veritat, però això no ha de ser motiu i excusa per no tenir-ne cap.

Mentrestant i en paral·lel, nosaltres hem de seguir convertint-nos en la millor versió professional de nosaltres mateixos (formació de qualitat per aconseguir l'excel·lència, no us oblideu de les possibilitats formatives que us ofereix la nostra Escola!). Que, quan arribi aquesta norma, que confiem que arribarà, estiguem preparats per esgrimir l'artesania alimentària flequera en la seva màxima expressió. **NEWSPA**

És una publicació del
GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA
President: Andreu Llargués. **Secretària 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, D. F. Blanco,
Fotografia: Àngel 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 (edició impresa)
ISSN: 2604-6016 (edició electrònica) **Dipòsit legal:** B 22665-2018

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

Portes obertes a l'artesania i l'excel·lència

Amb la voluntat de reivindicar l'excel·lència de l'ofici artesà de flequer, la Jornada de portes obertes de l'Escola de Flequers Andreu Llargués va oferir una demostració pràctica de les activitats formatives que es duen a terme al centre. Així mateix, es van lliurar els distintius amb la 'A' d'Empresa Artesanal Alimentària, atorgats per la Generalitat de Catalunya als agremiats, per tal que puguin fer valdre el seu producte.

Un centenar de persones, entre agremiats, visitants, antics alumnes i escoles convidades, va assistir a la Jornada de portes obertes de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, "Artesania i Excel·lència", que va tenir lloc el passat 27 de novembre. Aquesta activitat se celebrava amb un doble objectiu. Per una banda, subratllar la feina artesana i l'excel·lència com a leit motiv de l'escola i, per l'altra, donar una oficialitat a l'ofici de flequer amb l'atorgament oficial d'un distintiu: la 'A' d'Empresa Artesanal Alimentària, que només poden lluir els establiments que duen a terme una activitat inclosa al repertori d'oficis d'artesania alimentària de la Generalitat.

"L'objectiu principal de l'activitat d'avui és el de recalcar l'artesania d'excel·lència de l'ofici de flequer", va explicar Montse Ruiz, responsable de Formació del Gremi. "En això estem treballant molt a fons darrerament, sigui amb les master classes o amb el mateix màster. Aleshores, vam pensar que era una bona oportunitat aprofitar aquest acte de reconeixement de les empreses artesanes del nostre Gremi per ensenyar l'escola i explicar el que estem treballant".

Així, a més dels flequers acreditats, van assistir a la jornada altres convidats interessats a conèixer de prop l'activitat del centre, entre els quals una quinzena d'alumnes de l'Escola l'Hoteleria i Turisme de Lleida. "Aquesta visita s'engloba dins del cicle de sortides tècniques que realitzem cada any amb els alumnes de Grau Mitjà de forneria, pastisseria i confiteria del nostre centre", va assenyalar a *Newspa* Xavier Martí, el seu tutor. "L'escola del Gremi està molt en línia amb el futur de la fleca i l'artesania, i van ser els mateixos alumnes qui es van assabentar d'aquestes jornades a través de les xarxes socials i van proposar venir a conèixer el que nosaltres pensem que ha de ser la fleca del futur".

Demostració de 'Pain Party'

Tots ells van admirar la destresa del director de l'escola, Yohan Ferrant, qui, assistit per la sotsdirectora, Mari Cruz Barón, va realitzar una classe-demostració de 'Pain Party', una especialitat decorativa molt utilitzada a França per adornar els aparadors. "La fleca està evolucionant constantment. És veritat que darrerament parlem molt de les masses mare i del valor nutricional del pa, però això és una manera diferent de veure el nostre ofici, més artística, perquè cada cop és més important embellir també els establiments, sobretot en festivitats assenyalades com Nadal o Pasqua", va explicar el director de l'escola.

Amb el 'Pain Party' es realitzen divertides peces de pa que atreuen molt la clientela. Per a

Yohan Ferrant, "en el món de la fleca, si volem marcar una mica la diferència, el que hem de fer els artesans és tenir una botiga molt més atractiva del que hem tingut fins ara".

"Volíem fer alguna cosa diferent i mostrar que el pa també té el seu vessant decoratiu, que pot ser un reclam per a l'aparador. I, com que ara estem en època d'ornamentacions, vam pensar que era un bon moment", va declarar Montse Ruiz. "De fet, a França, el 'Pain Party' és una especialitat. Precisament a l'escola tenim encara pendent una master class amb Sébastien Chevallier, que és un expert en 'Pain Party'. El que fem avui aquí és només una mostra del que es pot fer amb aquesta tècnica".

La base del 'Pain Party' és molt senzilla. La massa conté farina, sal, llevat, oli i aigua i només cal pastar-la de 7 a 10 minuts. Sense necessitat de reposar, es lamina, es deixa refredar i ja es pot treballar.

Deixar volar la imaginació

"Un cop tens la làmina feta, només cal deixar volar la imaginació i posar-li la creativitat de cadascú", va comentar el mestre flequer, qui, durant la classe, va elaborar un pallasso, un cavallet i un 'Batman'.

A més de donar diferents formes amb l'ajuda d'una plantilla, s'hi enganxen detalls i elements decoratius per donar volum. Per acolorir les creacions podem utilitzar colorants, però també elements naturals, com farina tamisada per al blanc, llavors de rosella per al negre, paprika per al vermell, curri per al groc o te matxa per al verd. També podríem afegir tinta de calamar quan amassem i obtindríem, així, una base de color fosc. Una altra opció és tamisar tota la base i fer-hi dibuixos amb un ganivet afilat.

Aquesta massa es conserva bé uns 10 dies a la nevera. Per a la cocció, l'haurem de tenir al forn ben bé una hora a 220ºC i, un cop cuita, podem presentar el 'Pain Party' penjat o simplement exposat en una vitrina. També podria ser comestible, però no és gaire nutricional.

El Pain Party dóna molta vida als establiments flequers i els diferencia com a sector artesanal davant les grans indústries. Per a Yohan Ferrant, "val la pena que, nosaltres que tenim bona tècnica, fem coses una mica artístiques. Si atraiem així l'atenció dels nens, és una manera d'apropar el nostre ofici artesà a la generació del futur".

Una escola de referència

Amb aquesta demostració, els assistents van poder conèixer les habilitats del professorat de l'escola i una de les moltes especialitats formatives que li confereixen un caràcter diferencial. "A això ens referim quan parlem d'excel·lència", assenyala la Montse Ruiz. "A les master classes estem portant forners francesos de primera línia, i també d'altres països com Suïssa o Itàlia... Per això ens ve gent d'arreu d'Espanya: València, País Basc, Madrid, Toledo. A més, ara mateix també tenim alumnes de França i hem rebut peticions de formació específica en anglès, és a dir, que l'escola està agafant, també, un vessant internacional".

"Nosaltres aquí som els únics que ensenyem a elaborar el 'Pain Party' i d'altres tècniques", coincideix el director de l'escola. "L'ambició formativa d'aquesta escola va molt lluny. Tenim previstes altres classes de molta més tècnica en l'àmbit creatiu. Per a nosaltres, els aspectes nutricionals del pa són molt importants, però tinc la impressió que la fleca és molt més i la nostra escola és pionera i única a Espanya en totes les fases del procés d'elaboració del pa".

Tant els flequers assistents com els visitants van quedar gratament sorpresos amb el resultat de les creacions de 'Pain Party'. Entre ells, un enginyer de telecomunicacions francès que ha decidit donar un canvi de rumb a la seva vida i crear el seu propi obrador de pa segons els mètodes que li va transmetre el seu avi. "Amb el pa torno a les meves arrels. Des de fa un temps em dedico a donar classes particulars per ensenyar a fer pa bo i saludable. A França teníem dos forns de llenya i, de petit, amb el meu avi, feia el pa per a la gent del poble. El que explico a les meves classes no ho he après a cap escola, m'ho va ensenyar l'avi, però crec que avui

DEMOSTRACIÓ DE PAIN PARTY. Atractives figuretes per embellir els establiments flequers.

s'ha perdut una mica la pràctica original, amb una bona matèria primera i un tractament ben fet, perquè una farina bona, si està mal tractada, pot esdevenir un producte poc saludable. He vingut a la jornada perquè m'han donat molt bones referències del que s'ensenya en aquesta escola i m'agradaria acabar de perfeccionar la meva tècnica amb el que pugui aprendre aquí".

LA 'A' D'EMPRESA ARTESANAL ALIMENTÀRIA

L'Empresa Artesanal Alimentària és aquella que té unes característiques determinades i que duu a terme una activitat inclosa al repertori d'oficis d'artesania alimentària. Cal que la responsabilitat i direcció del procés d'elaboració recaigui en un artesà o mestre artesà alimentari que prengui part directament i personalment en l'execució del treball; que el procés d'elaboració sigui predominantment manual, i que compleixi la reglamentació vigent en la matèria.

"En el cas dels flequers, bàsicament seguir les pautes que fixa el gremi, d'una bona feina artesana, l'elaboració d'acord amb els principis de la fleca artesana i, finalment, tenir anys d'ofici", explica Carmel Mòdol. "Perquè aquesta 'A' el que fa és acreditar en positiu i informa el consumidor que passa per davant d'un establiment amb la 'A' a l'aparador que allà es fa el pa de forma artesanal i, per tant, que el producte adquireix unes característiques de sabor, textura i molla diferents del que és un pa industrial. En definitiva, li està dient al consumidor que té l'oportunitat de comprar el pa a un autèntic coneixedor de l'ofici".

La designació d'empresa artesanal alimentària té validesa indefinida sempre que es compleixin els requisits i les obligacions establertes en la legislació vigent.

A la jornada, es va realitzar el lliurament als següents establiments:

- Agustí Costa Boixader, de Cercs.
- Forn Aribau, de Terrassa i Rubí.
- El nou forn antic, de Manresa.
- Emilio Ojeda Garcia, de Sant Joan Despí.
- Fleca Roca, de Sabadell.
- Forn 9, de Sitges.
- Forn de Nulles.
- Forn de pa Grimal, de Sant Pol de Mar.
- Forn de pa i bolleria, Riera de Vic.
- Forn integral Jorba, de Manresa.
- Forn Ribas, de La Llagosta.
- Forneret, de Torrelles de Llobregat.
- Francisco Javier i Teresa Huerta, de Molins de Rei.
- Francesc Serra Espasa, de Caldes d'Estrac.
- Horno Espirall, de Vilafranca del Penedès.
- Joan Mari Claramunt, de Gelida.
- Joan Serra Picañol, de Calders.
- Joan Soler Serra, d'Artès.
- Josep Anglada Bigordà, d'Ullastrell.
- Josep Casoliva Freixa, de Puig-Reig.
- Josep Ma Portet Rierola, de Tona.
- Josep Maria Torras Isart, de La Beguda Alta.
- L'essència del blat, de Cabrera de Mar.
- Maria Àngels Catot Ginesta, de Castellterçol.
- Morera e hijos, de Vilanova i la Geltrú.
- Pa de Rupit.
- Pa Mollet, de Mollet del Vallès.
- Paipas Carné, de Terrassa.
- Panfig, de Badalona.
- Prats Pa, de Mollet del Vallès.
- Sánchez-Torres flequers, de Terrassa.
- Santacreu 2000, de Viladecans.

Lliurament d'acreditacions

Un cop finalitzada la demostració, va tenir lloc a la sala d'actes el lliurament de l'acreditació d'Empresa Artesanal Alimentària als establiments agremiats reconeguts amb aquesta distinció. L'acte va ser conduït pel president del Gremi, Andreu Llargués, i va comptar amb l'assistència de Carmel Mòdol, director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries, i d'Eduard Navarro, regidor de Treball i Empresa de l'Ajuntament de Sabadell.

El president del Gremi va donar la benvinguda als assistents a la Jornada de portes obertes i, en la seva intervenció, va llençar el missatge que sense formació el sector flequer no té futur. En aquest sentit, va afegir que des del Gremi es posaran tots els esforços a combatre les frustracions del sector quan, dia rere dia, veu sorgir establiments que dispensen pa i que es qualifiquen d'artesans sense ser-ho. "Per part del Gremi ho hem denunciat, hem mirat d'aturar-ho, però no hi ha possibilitats legals de fer res. Per això, ha arribat el moment en què l'únic que podem fer és demostrar que només nosaltres som veritables forners artesans".

Andreu Llargués va explicar que, per això, i aprofitant que la Generalitat de Catalunya tenia una 'A' d'Artesania Alimentària, es va parlar amb la consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, per tal de poder atorgar als agremiats aquesta 'A' que posarà en valor la seva feina. "Només la podran tenir els flequers artesans que ho sol·licitin i compleixin els requisits establerts. Així tothom sabrà que darrere d'aquesta 'A' hi ha una fleca artesana, una gran professionalitat i un bon pa".

Reivindicar la figura del flequer

Segons Llargués, "això és només el començament d'una tasca del Gremi per potenciar la figura de l'artesà que fa les coses ben fetes. Aquesta 'A' no la podrà tenir ni una benzinera ni una gran superfície, per més que diguin que ofereixen producte artesà".

> "La 'A' no la podran tenir benzineres ni grans superfícies, per més que diguin que venen producte artesà"

Per al president, ja que el sector flequer no disposa d'una norma de qualitat, tot i que se n'està parlant molt, i ja que la carrera de forner, llargament sol·licitada, encara no podrà veure la llum, el Gremi ha de ser prou valent com a associació per cridar ben fort i reivindicar la seva feina artesana i ben feta.

Llargués també va agrair a la Conselleria la col·laboració en aquesta iniciativa i va demanar el seu suport i ajuda per tal de potenciar aquesta 'A' dels flequers agremiats. Finalment, el president va agrair a l'ajuntament de Sabadell el seu suport constant a la tasca formativa del Gremi al llarg de tots aquests anys.

Per la seva banda, el regidor de Treball i Empresa de l'Ajuntament de Sabadell va felicitar el Gremi per aquesta iniciativa i per la seva destacada tasca formativa. "Sabadell és una ciutat amb gran potencial per contribuir al desenvolupament econòmic de Catalunya, però els nostres esforços per donar suport a les empreses no tindrien sentit sense apostar per la formació dels millors professionals".

Per a Eduard Navarro, el treball conjunt des de fa més de vint anys demostra la solidesa de l'acord entre l'Ajuntament i el Gremi, i l'objectiu comú de continuar treballant plegats durant molts anys més. "Podem dir amb orgull que l'Escola de Flequers Andreu Llargués és una de les

"La nostra escola és pionera i única a Espanya en totes les fases del procés d'elaboració del pa" (Yohan Ferrant)

més modernes i tecnològiques, per la qual passen tota mena d'alumnes, tant joves, com adults o professionals que busquen potenciar les seves habilitats per poder continuar dia a dia millorant el sector de la fleca. El distintiu d'empresa alimentària és un aval per consolidar-vos en el vostre sector, i us emplaço a seguir treballant per a aconseguir-ho".

Empresa Artesana Alimentària

Carmel Mòdol, director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries, va ser l'encarregat d'anomenar les diferents empreses flequeres acreditades amb la 'A' d'Empresa Artesanal Alimentària. En aquesta jornada de portes obertes es va lliurar el distintiu a una trentena d'establiments flequers. Per a un d'aquests forners, Josep Maria Portet, de la fleca Portet de Tona, aquesta certificació és un pas més en la reivindicació del sector. "Fa 43 anys que treballo en aquest establiment, abans la fleca Sañer, un establiment que té 103 anys. Des de fa 7 anys que és meu i no he variat res en la manera de fer dels meus predecessors. Ells em van ensenyar l'ofici i segueixo treballant com ho feien. Hem de mirar de potenciar el nostre producte i lluitar per fer-ho bé; la difusió d'aquesta 'A' és una bona manera de fer-ho".

Jordi Casas, propietari del Fornaret de Torrelles de Llobregat, un altre establiment centenari, també va explicar el seu cas. "Hem volgut tenir aquesta certificació tot i que, a nosaltres, tot allò que és artesà no ens funciona, perquè aquest és un qualificatiu que es pot posar qualsevol encara que no ho sigui. Però, a més a més, nosaltres hem optat ara pel pa ecològic. Aquí sí que podem obtenir certificacions reglades".

Alimentació, la gran icona

En el tancament de l'acte, Carmel Mòdol va expressar el compromís de la Generalitat de continuar treballant de costat amb el Gremi. "El concepte d'artesà és de difícil acotament segons la normativa de la Unió Europea i, per tant, està desregulat. Per això,

CREATIVITAT I EXCEL·LÈNCIA. **La tècnica de l'artesà flequer li permet marcar la diferència amb elaboracions més creatives.**

JORNADA DE PORTES OBERTES

cal el suport de les administracions del país en la tasca de posar en valor l'ofici d'artesà a casa nostra i d'informar el ciutadà per tal que sàpiga que aquesta 'A' no se la pot posar tothom, sinó només aquells que veritablement la mereixen".

LLIURAMENT D'ACREDITACIONS.
Una trentena d'establiments van rebre el distintiu amb la A.

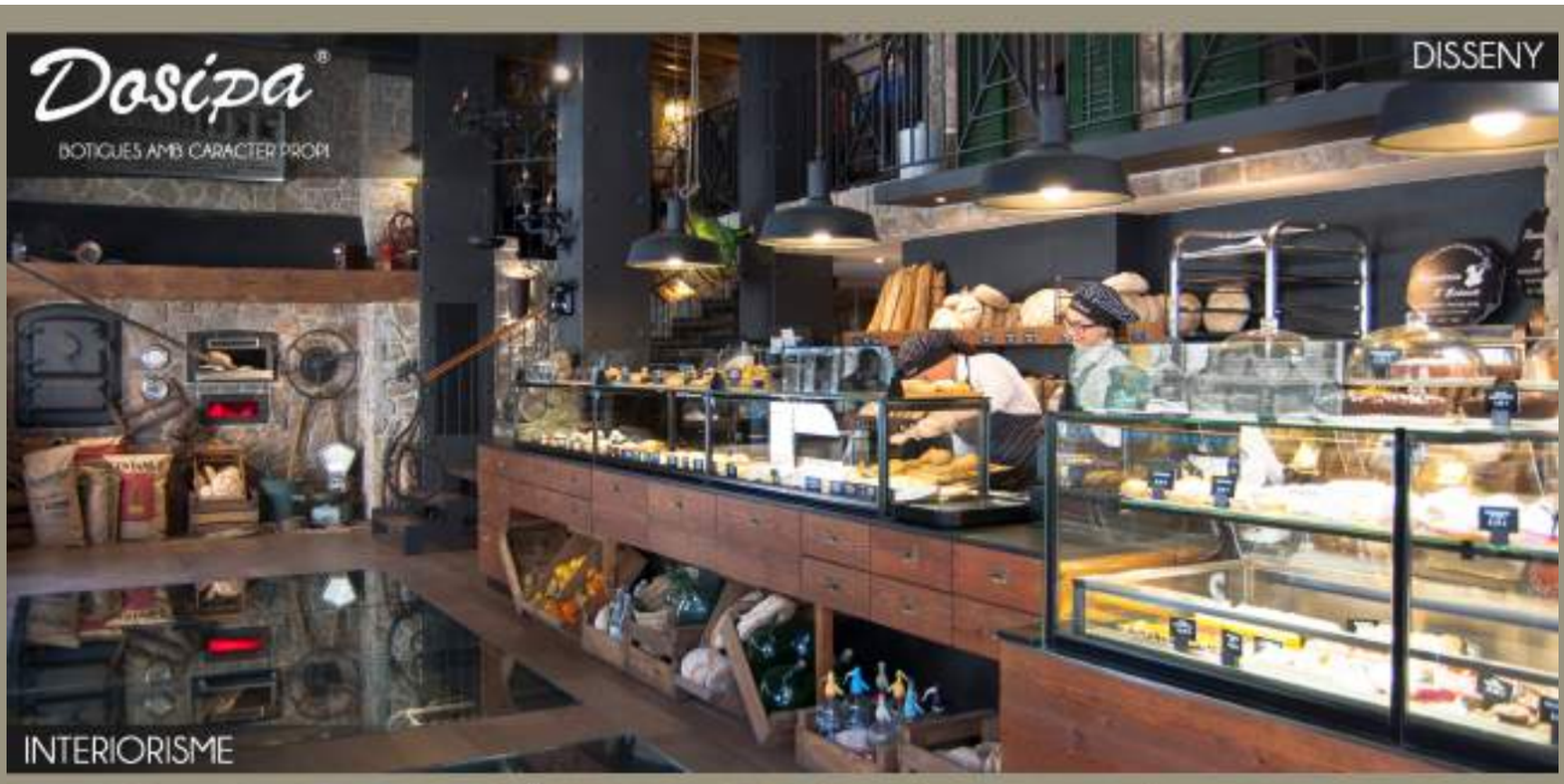
El director general va senyalar que des de la conselleria es vol fer de l'alimentació la gran icona del país, fer de Catalunya un país d'alimentació excel·lent i això vol dir posar en valor tota la cadena alimentària, les marques de qualitat, dins les quals s'inclou la IGP pa de pagès català, els nostres oficis artesans alimentaris... I invertir recursos en posar al coneixement de la ciutadania tot aquest bon fer.

"En aquesta línia endegarem el Consell Català de l'Alimentació el proper mes de gener, amb el qual pretenem posar en valor i en coneixement de la ciutadania tot el sistema alimentari del país. Un sistema que té molt de present però encara més futur, perquè tant el consumidor autòcton com el que ens visiti de fora sàpiga que hi ha unes característiques que garanteixen l'excel·lència dels nostres productes i que ens aportaran molt més que altres que no tenen ànima. En definitiva, un sistema on aquesta 'A' d'artesania alimentaria hi tindrà molt a veure", va concloure Carmel Mòdol.

Deliciós fi de festa

Una degustació de delicioses especialitats flequeres i pastisseres elaborades sota la batuta de la sotsdirectora, Mari Cruz Barón, posava punt final a la jornada de portes obertes. Els assistents no es van poder resistir a tastar tota mena de coques dolces i salades, croissants, brioixos i minientrepans, així com els pastissos i rebosteria

"Ha estat una jornada molt bonica, de convivència, i hem comptat amb la presència de grans professionals", va declarar Manel Mestres, l'intermediari entre el Gremi i els forners en la tramitació de l'acreditació de la certificació. "Estic segur que aquesta 'A' donarà bons fruits". NEWSPA



www.dosipa.com - dosipa@dosipa.com T. 93 477 12 40 - c/. Vallespir, 10 - Sant Joan Despí - 08970 Barcelona

Bones Festes
i feliç 2019
GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

MANEL CORTÉS

Tècnica dels productes artesans

Els productes ecològics

Fa uns anys, estàvem parlant de 'pa', però avui estem parlant de 'pans. Per què? Què ha passat en aquest impàs?

Fa temps que compràvem el pa per necessitat, com la major part dels aliments. Avui, el comprem principalment per plaer. El triem amb cura. S'ha convertit en un element gastronòmic.

Per tant, els forners han de respondre a aquest 'nou' tipus de demanda i, sovint, fins i tot anticipar-se, en oferir als seus clients una àmplia varietat de pans. Ara, gairebé es pot comparar la selecció de pa a un vi: depenent de l'estació, l'hora del dia (esmorzar, dinar, berenar, sopar), al gust i la sensibilitat dels comensals...

A les nostres fleques, proposem tots els dies entre 35 i 40 pans diferents. Però... no hi ha pa sense farina! Abans de res, és gràcies a la gran varietat de farines que ens ofereixen els fariners que podem optar a totes aquestes possibilitats. Crear noves receptes és una recerca contínua. Personalment, m'agrada descobrir i crear. Sovint, són els meus amics forners els que m'inspiren però, per descomptat, la meva experiència en el molí és el que més m'ajuda a aconseguir nous reptes.

Però, entrem en el tema d'avui: a la conquesta del pa. Si la base salarial és la mateixa per a tots, en aquests moments ens estem preguntant com compensar les àrdues tasques d'alguns de nosaltres. Em pregunto: com proposar un sistema just i igualitari?

Terminals de cocció que estan ben ubicades, supermercats que venen pa calent tot el dia, una barra de pa que val menys que res (3 per 1 euro), empreses industrials que proveeixen el mercat amb productes molt industrialitzats i estandarditzats; franquícies que estan experimentant una edat d'or ... I, a l'altra banda, petites fleques artesanals que s'enfronten a tota aquesta forta competència.

La fleca està canviant. Alguns en diuen crisi; les petites fleques són durament colpejades. Sovint, s'han d'adaptar o desaparèixer. En aquest context, el consumidor s'enfronta a múltiples opcions, on les aparences enganyen, de vegades. A part

del gust, com saber si el pa comprat és de bona qualitat? Com assegurar-se la bona qualitat dels pans, pastes i pastissos? Quines són les condicions de treball d'aquests petits súpers que, pel que sembla, ningú no controla? Aquestes són algunes de les preguntes que cal respondre.
"Un enfocament de fleca tan artesanal com sigui possible tindrà necessàriament un preu més alt o un marge més baix per al forner". Perquè les bones matèries primeres són cares. L'artesania, amb un mínim d'eines industrials, requereix temps, així que, també, més diners. Jo recomano que millor no intentar abaixar els preus. Altrament, el més probable és que es debiliti el nostre negoci artesanal, amb la qual cosa hauríem de buscar produccions més estandarditzades amb personal barat (poc qualificat), i tornarem una altra vegada al mateix.
La demanda creixent de productes ecològics per part de les persones consumidores crea unes condicions idònies per a un major desenvolupament i expansió del mercat d'aquests tipus de productes. Al seu torn, el sector de l'agricultura ecològica s'ha desenvolupat ràpidament a la Unió Europea en els últims anys, no només pel que fa a la superfície conreada, sinó també pel que fa al nombre global d'explotacions i d'operadors ecològics enregistrats.
En aquest context, al març de 2014, la Comissió Europea (CE) va adoptar la seva proposta de reforma. Els resultats de la revisió de la normativa duta a terme per la Comissió van mostrar que el marc jurídic de la Unió que regula la producció ecològica ha de millorar-se, amb normes que responguin a les elevades expectatives de les persones consumidores, i siguin prou clares per als que van dirigides .
Així que, veient l'evolució d'aquest mercat, tractaré el tema en l'article d'aquest mes.

Reglamentació

Des de l'1 de gener del 2009, la producció ecològica a la Unió Europea està regulada pel reglament (CE) núm. 83/2207, de 28 de juny. A partir l'1 de gener de 2021, entrarà en vigor el nou Reglament (UE) 2018/848, del 14 de juny de 2018.

Objectius d'aquesta nova norma:

- Harmonització i impuls del model de producció de la Unió Europea.

S'intenta corregir la desigualtat de les normes que cobrien la producció ecològica a tota la UE, ja que incloïen una àmplia gamma de pràctiques i excepcions diferents. Està previst que aquestes s'eliminen progressivament, amb data límit 2030, simplificant i unificant les normes de producció.

- Competència lleial entre els productes de la Unió i els de tercers països.

Les actuals regles d''equivalència', que obliguen els països de fora de la UE a respectar regles similars, però no idèntiques, deixaran d'aplicar-se a partir de 2026. Per tant, les importacions hauran de respectar els estàndards comunitaris en matèria de producció ecològica.

- Evitar fraus i augmentar la confiança de les persones consumidores.

Com a patró per assegurar que la producció ecològica ofereix uns estàndards de qualitat que garanteixin la seva credibilitat, s'adopten mesures de control més estrictes al llarg de tota la cadena de subministrament, implementant els controls in situ basats en riscos per a tots els operadors. Tindran una freqüència anual, encara que, en cas de no haver-se detectat irregularitats en els últims tres anys, passaran a tenir una freqüència bianual.

- Afavorir els circuits curts de distribució i les produccions locals.

Com a sistema de producció referent d'una cultura sostenible respectuosa amb el medi ambient en totes les seves baules, es pretén fomentar el consum de productes de proximitat. Per a això, es facilita la certificació per als petits agricultors i s'implementa un sistema de certificació grupal.

Panificació

Davant d'una part important de la industrialització de la fleca, una nova generació d'artesans proclama el seu amor pel pa natural, ric en sabor i bo per a la salut. Estem parlant de pans creatius, fets a mà, a partir de farines orgàniques.
Ha sorgit a Catalunya una nova generació d'artesans del forn que està popularitzant la seva visió del pa artesanal, que és natural, respectuós amb el medi ambient i la salut dels consumidors. Lluny de farines barates amb molta càrrega d'additius, de la fabricació mecanitzada, les fermentacions ràpides dopades amb llevat, la nova tendència s'està organitzant. Més enllà de les estadístiques, les vendes de farina orgànica van augmentar més d'un 10 % en els últims anys en alguns països de la Unió; la revolució està arribant...
Al·lèrgies o intoleràncies al gluten, problemes amb la digestió, traces de pesticides... El pa en general -i la vella baguet, en particular- avui dia estan acusats de molts trastorns alimentaris. Tòtem francès, venerat pel seu crostó cruixent, la seva molla blanca i cotonosa, la baguet ara, cada vegada més, està sent exclosa per la nova generació de pans. Com a pa blanc pobre en fibra i nutrients, i fet habitualment amb rapidesa, posat

al forn amb molt llevat, encarna tota sola aquesta deriva que els anys anteriors s'ha produït en el món del pa.

Ecologia
Cap destacar que l'Ecologia és un concepte que data de finals de la dècada de 1860 i va ser encunyat pel biòleg i filòsof d'origen alemany Ernst Haeckel. Aquesta paraula està composta per dos vocables grecs: oikos (que significa 'casa', 'residència' o 'llar') i logos (terme que, traduït al català, s'entén com 'estudi'). Per això, l'Ecologia es defineix amb precisió com l'estudi de les 'llars' de la natura.

Què significa Vida?
La vida té diverses manifestacions, formes diferents. Distingim les de caràcter específic dels éssers que tenen estructures complexes (macromolècules, cèl·lules, òrgans, teixits), capaços de resistir les diverses causes del canvi, capaços de renovar, per assimilació, els seus elements constitutius (àtoms, molècules petites), créixer i reproduir-se.
També es defineix com l'estat d'activitat característica de tots els organismes animals i vegetals, unicel·lulars o multicel·lulars, des del naixement fins a la mort. Seguint fenòmens que evolucionen des de l'òvul fecundat (zigot) fins a l'edat adulta, la reproducció i la mort.
Igualment, és el conjunt de condicions i característiques d'existència específiques d'un tipus d'éssers vius.

Biologia
Àrea de biologia general. La Biologia (del grec ' ', bios, vida; i ' ó ', logos, raonament, estudi, ciència) és la disciplina científica que té com a objecte d'estudi els éssers vius. Entre les subdisciplines de la Biologia trobem ciències com la Botànica, la Zoologia o la Medicina.

Física
Es tracta de la ciència que estudia les propietats de la natura amb el suport de la matemàtica. La física s'encarrega d'analitzar les característiques de l'energia, el temps i la matèria, així com també els vincles que s'estableixen entre ells. Per exemple: la massa, el volum, l'extensibilitat, l'elasticitat, el color i la duresa de les matèries; a més, també estudia la calor.

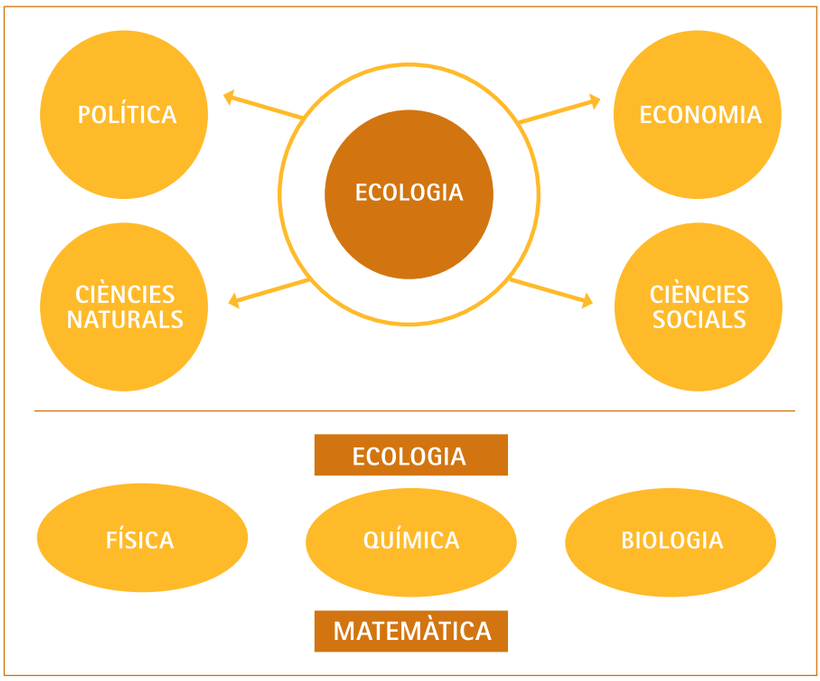
Química
La química és una branca de la ciència que estudia la modificació i la transformació de les substàncies, la seva composició, la seva estructura i les propietats de la matèria, així com els canvis que aquestes experimenten durant les reaccions químiques i la seva relació amb l'energia. Té dues ramificacions:
- la química orgànica
- la química mineral

Lleis de la natura en la nostra professió
Vegem-ne alguns exemples biològics:
- digestió de les substàncies
- multiplicació dels bacteris
- formació de la floridura
- fermentació (llevat/ levain)
- aroma i frescor del pa
- maduració del formatge
- fabricació del iogurt
- fabricació del xucrut

Tenim, també, exemples físics:
- el fullat de les masses fullades
- processos de cocció
- la congelació de les masses
- espessiment de les cremes i de les masses

I alguns exemples químics:
- efectes del llevat químic (impulsor)
- dissolució o fusió del sucre
- el torrat del crostó de les masses al forn

L'ECOLOGIA I LES SEVES RAMIFICACIONS



www.terpan.es - info@terpan.es

terpan

Assegura el teu EXIT i INCREMENTA les vendes

especialistes en decoració de negocis

SHOP CONCEPT

ASSESORAMENT GRATUÏT
sense COMPROMIS
937 803 166

Convertirem el teu local en el millor venedor, fent que incrementin les VENDES i INGRESSOS.

El PUNT DE VENDA es una eina fonamental i molt potent en un negoci, aprofitem-la en toda la seva dimensió.

IDEES - DISSENY - CONCEPTES - FABRICACIÓ - INSTALACIÓ

terpan

Ctra. Terrassa-Olesa Pol. Ind. CAN MIR - 08232 VILADECAVALLS (Barcelona) - Aptdo. correos 473 - 08220 TERRASSA (Barcelona) - ESPAÑA - Tel. +34 937 803 166 - Fax. +34 937 801 620

MANEL CORTÉS

PA DE MUESLI 'ECO'

Procediment escaldat

Ingredients

- 1.000 g d'aigua (posar a bullir aigua, mel, llet i sal)
- 20 g de sal
- 100 g de mel
- 100 g de llet en pols, al 26 % MG.
- 300 g de flocs de civada ecològics
- 250 g de flocs de sègol ecològics

Total massa: 1.770 g de massa escaldada

Procediment

- Quan l'aigua comenci a bullir, afegir els flocs de civada i sègol i remoure fins que l'aigua sigui absorbida.
- Deixar refredar fins al seu ús.

Ingredients pa

- 2.000 g de farina de blat ecològica
- 720 g d'aigua, aprox.
- 60 g d'extracte de malt al 50 %
- 60 g d'oli d'oliva verge
- 1.770 g de massa escaldada

Barrejar-ho tot i pastar.
Afegir-hi ara:

- 200 g de iogurt natural
- 700 g de massa mare (levain)
- 50 g de llevat premsat
- 40 g de sal
- C/S millorant (enzims + atzerola), optatiu.

PROCEDIMENT GENERAL

- Amassar a 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.
- 5.600 g de massa total aprox. Surten unes 16 peces de 350 g o 4 pans de 1.400 g.
- Deixar reposar en bloc entre 55' i 70'.
- Dividir peces a la mida desitjada, per exemple: 80 g, 350 g o 1.400 g; bolejar lleugerament.
- Donar-li forma (veure fotos de format) i arrebossar amb llavors barrejades al gust.
- Deixar ara en fermentació directa les peces durant uns 55' a 65'.
- Deixar fermentar F. Controlada durant 12 h a 20 h. En aquest cas, recomano fer servir un millorant amb A. ascòrbic.
- Acabar amb un tall o més, segons es desitgi. Coure amb vapor a forn fort 240ºC; als 10', baixar la temperatura i obrir el tir. Acabar de coure fins aconseguir un producte de crostó cruixent i color daurat.

Llistat d'ingredients

Farina de blat ecològic + massa mare ecològica + flocs de civada + flocs de sègol + iogurt + mel + llet sencera + oli d'oliva verge + extracte de malt + sal marina + llevat biològic + atzerola 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 = 1.180 KJ = 280 kcal
Lípids = 3 g + 0.7g A. Grassos saturats
Glúcids = 48 g + sucre 4.2 g
Pròtids = 11 g
Fibra alimentària = 1.6 g
Sal = 1.7 g

CREEM L'ESTABLIMENT MÉS ADEQUAT A LES SEVES NECESSITATS

vitrines frigorífiques a mida
decoració · imatge corporativa
nous conceptes · interiorisme
noves tendències

LANGA
concept

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

JOAN RIERA
PA DE NADAL

Xapata per compartir

Aquest pa és ideal per gaudir amb la família els dies de reunió, i combina amb qualsevol àpat sense ser protagonista

Amb l'arribada de les festes de Nadal, ens vam proposar fer un pa especial per a consumir en família durant els àpats típics d'aquestes entranyables dates. Així, l'elaboració d'un pa per compartir amb els éssers estimats els dies de reunió familiar ens ha portat al format que combina amb qualsevol menjar sense ser protagonista.

Durabilitat

Es tracta d'un pa de molla alveolada, suau i fresca, i una escorça fina i cruixent. La base d'aquest pa és una formulació del tipus xapata.

Aquesta especialitat gaudeix d'una bona durabilitat, ja que és una formulació rica en productes de conservació, com el sègol, l'integral, la malta, el vinagre i l'oli.

És ideal per consumir amb embotits, carns o peix. Es tracta, com no pot ser d'altra manera, d'un format familiar, ja que són 6 peces de 80 grams unides pels vèrtexs per 480 grams en massa, i a la taula tenim 360 grams de pa cuit per degustar.

Es pot decorar amb una cinta vermella per donar un to més festiu al producte.

Elaboració

En primer lloc, amassarem amb una temperatura de pastat de 25 °C. A continuació, deixarem reposar en bloc durant 90 minuts.

Després, estendrem i dividirem la massa en quadrats. En aquest sentit, formarem la peça superposant pels vèrtexs dels quadrats fins a 6 unitats. Un cop fet això, deixarem fermentar les peces.

Abans d'enfornar, enfarinarem la part superior de les peces i les courem a 240 °C d'entrada amb vapor, tot baixant a 185 °C uns 40 minuts aproximadament.

Un cop estiguin fredes les peces, les podem decorar amb una cinta a manera de regal, com dèiem. **NEWSPA**

Receptа col·leccionable a la pàg. 51

INGREDIENTS

- 900 g de farina mitja força W220
- 50 g de farina sègol blanc
- 50 g de farina integral 100 %
- 800 g d'aigua
- 22 g de sal
- 5 g de malta torrada
- 4 g d'additiu lecitina
- 200 g de massa mare
- 15 g de llevat
- 20 g d'oli d'oliva
- 10 g de vinagre
- 3 g de llavor de llinosa

En família

Pastar a una temperatura de 25 ºC i deixar reposar en bloc 90 minuts.

Estendre i fer quadrats. Formar superposant pels vèrtexs dels quadrats fins a 6 unitats.

Fermentar, enfarinar i coure a 240 ºC d'entrada amb vapor i baixar a 185 ºC uns 40 minuts.

Un cop fred, decorar amb una cinta a manera de regal.

GRUPO LA META

ANY RERE ANY, CREEM QUELCOM MÉS QUE SABORS

Vall Companys GRUPO

LA META · HARINAS La Palentina · molisur · HARINAS TORIJA

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

JOAN RIERA
TORTELL DE FESTA

Brioix per celebrar

Aquest exquisit tortell de brioix està enriquit amb nous i farcit de nata, amb una base de crema cremada

Una de les especialitats dolces més apreciades durant el Nadal és el típic tortell, fet amb massa de brioix o de full i farcit de nata o trufa, crema, massapà, etc. En aquest cas, hem optat per elaborar un producte amb una massa de brioix, però enriquit amb nous i farcit de nata amb una base de crema cremada.

El maridatge de nous i nata resulta molt agradable al paladar i aconsegueix una sensació de plaer en cada mos. Les nous són un fruit sec molt beneficiós per a la salut, contenen gran quantitat d'àcids grassos Omega-3 i són molt rics en nutrients i antioxidants.

Elaboració

Amassarem tots els ingredients excepte el llevat i les nous, que afegirem 5 minuts abans de finalitzar el pastat, a una temperatura aproximada de 27 °C. Després, deixarem reposar la massa 20 minuts i dividirem en porcions de 450 grams. En formar el tortell, pintarem amb ou i fermentarem. Abans de coure a 170 °C, tornarem a pintar amb ou i decorarem amb sucre. Un cop fred, obrirem per la meitat, afegirem a la superfície una capa de crema pastissera i sucre i cremar amb la pala elèctrica. Un cop freda aquesta base, afegirem la nata i taparem amb l'altra meitat. **NEWSPA**

Recepta col·leccionable a la pàg. 51

INGREDIENTS

- 1.000 g de farina de força W350
- 200 g de sucre
- 25 g de sal
- 75 g d'aiguanaf
- 25 g d'anís sec
- 150 g de llet
- 250 g d'ous
- 150 g de mantega
- 160 g de llevat premsat
- 1.000 g de nous
- c/s aigua
- c/s espècies: canyella, llimona, nou moscada i vainilla

L'ànima de la festa

Amassar, afegint el llevat i les nous 5 minuts abans de finalitzar el pastat. Tª de la massa: 27 ºC.

Deixar reposar 20' i dividir en porcions de 450 g. Formar el tortell, pintar amb ou i fermentar.

Abans de coure, tornar a pintar amb ou i decorar amb sucre. Cocció a 170 ºC.

Un cop fred, obrir per la meitat, afegir a la superfície una capa de crema pastissera i sucre i cremar amb la pala elèctrica.

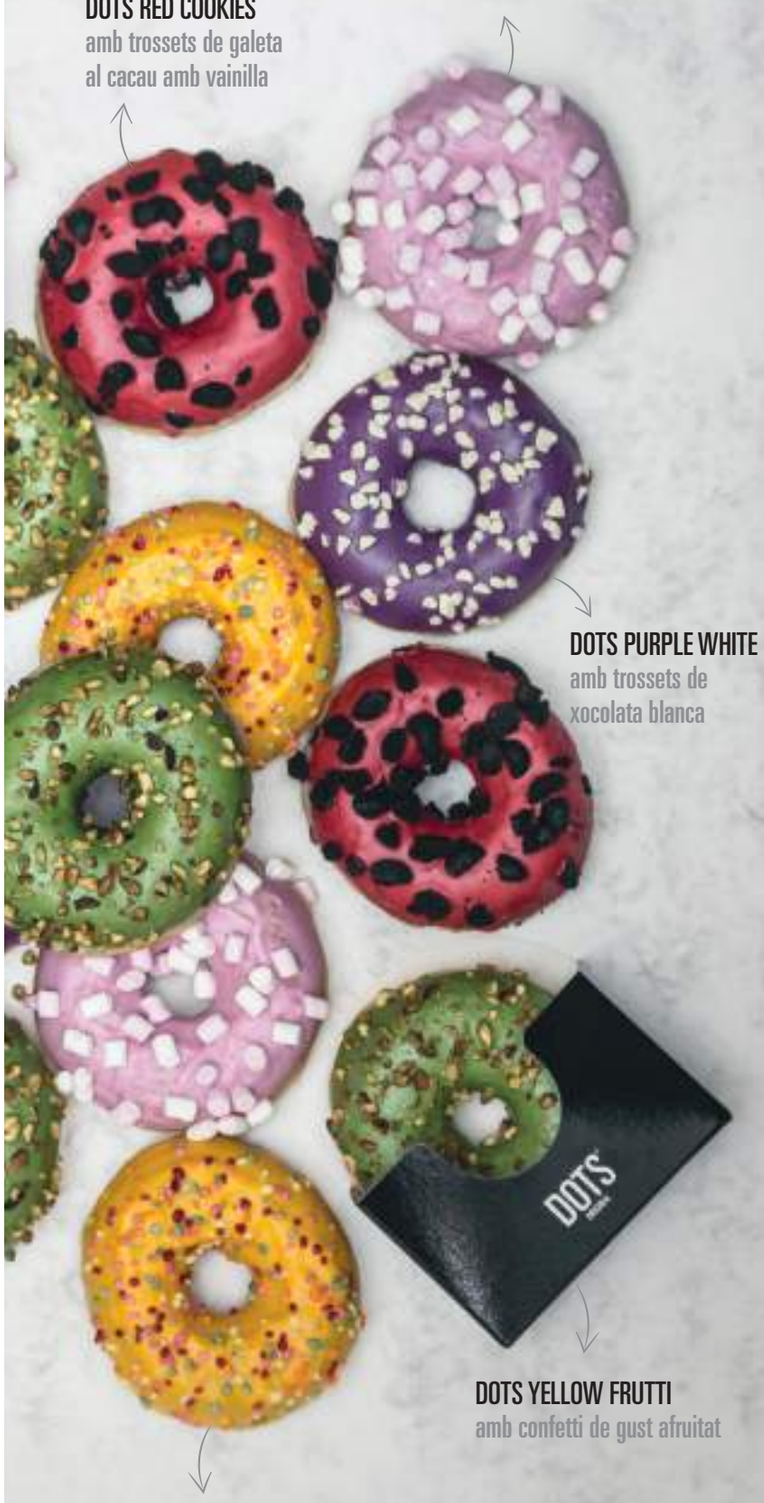
Quan estigui freda la base, afegir la nata i tapar amb l'altra meitat.

RAINBOWDOTS®

PERQUÈ EL MÉS NATURAL ÉS DIVERTIR-SE!

SENSE GREIXOS HIDROGENATS

SENSE COLORANTS ARTIFICIALS



WWW.DOTSORIGINAL.COM

DOTS® ORIGINAL

TORTELL DE REIS CONGELAT

El Tortell no pot faltar

PROCÉS OPERATIU

- Amassar ingredients: màquina d'espiral.
- Temperatura final 25º C. Tapar la massa amb plàstic i posar en fred + 5ºC.
- Deixar-la reposar de 40´ a 60´.
- Dividir peces de la grandària desitjada i bolejar.
- Deixar reposar llavors a + 6 ºC durant 30´.
- Formar peces i decorar segons costum.
- Massapà: 30 % a un 40 % en relació amb la massa.
- Estocar al congelador a -20ºC.
- Estocatge dins de bosses de plàstic i dins de caixes tancades apilables.

DESCONGELACIÓ

- 90´ a temperatura ambient
- Fermentació a + 26 humitat 70 %; temps, 3 h aprox.
- Acabat de producte segons tipus o característques.

COCCIÓ:

- Pintar amb ou dues vegades i posar-hi sucre perlat per sobre.
- Temperatura forn 200 ºC. Temps de cocció: 15´ * Segons grandària.

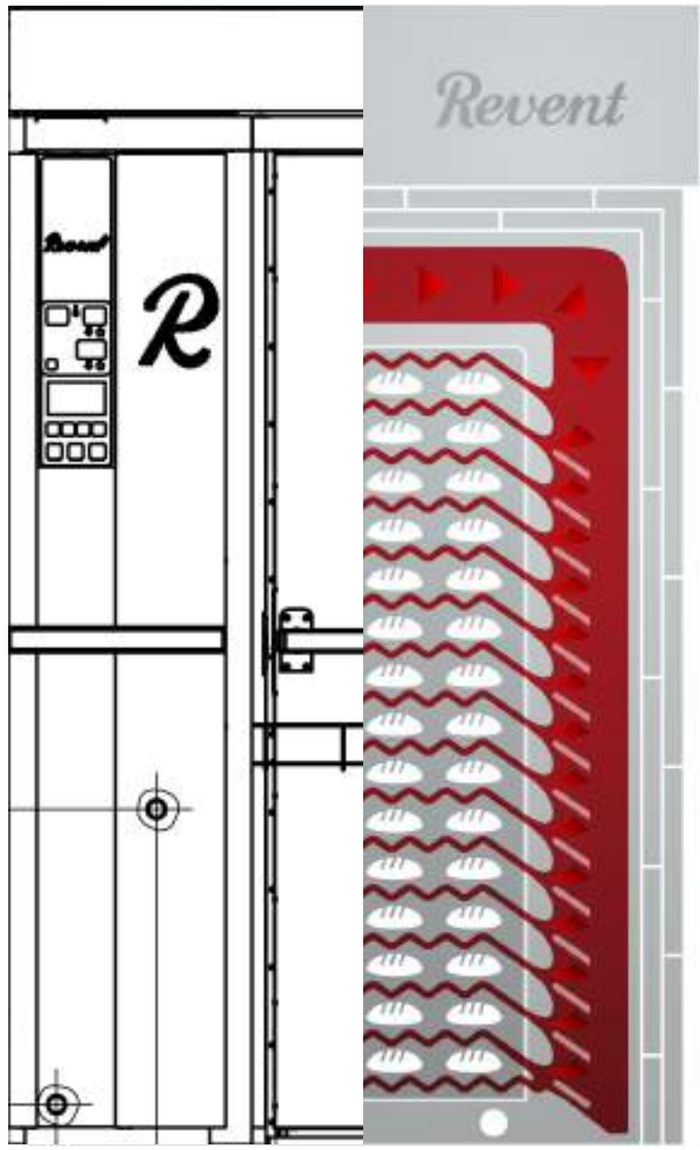
INGREDIENTS

Farina gran força	* 17,76 kg
Mantega	2,66 kg
Sucre gra	1,6 kg
Dextrosa	355 g
Extracte de malta	355 g
Sal	178 g
Llevat premsat	42 kg
Millorant congelació	142 g
Llet en pols 26 % MG	0,53 kg
Ous	5,33 kg
Suc de taronja natural	2,66 kg
Aigua - gel per a ajustar la consistència de la massa	1,77 kg
Raspadures de llimona	213 g

*posar al congelador la farina

pes peces en cru (g)	350
nombre peces a produir	100
pèrdues cocció	11%
pèrdues per cocció en (g)	50
Temps producció	65

Fins on creus que pot arribar
un forn de carros?



Darrera d'un Revent
hi ha més del que sembla

sermont, s.a.
MAQUINÀRIA I FORNS

www.sermont.es Tel. 934 231 510

Text: A. M. C. Fotos: Ángel Catena

Centenaris, reconeguts

La Generalitat catalana distingeix els establiments centenaris, entre els quals, quatre agremiats: dos pels 100 anys i dos pels 150

La Generalitat de Catalunya va reconèixer, en un acte celebrat el passat mes d'octubre al Palau de la institució, un total de 23 establiments centenaris i 12 comerços amb més de 150 anys d'història. Entre ells, es trobaven quatre fleques agremiades: Forn Girvent (Els Hostalets de Balenyà) i Forn Pere Mas Guiteres (Calldetenes), pels 100 anys; i Cal Mossó (Vilassar de Dalt) i Forn Viñas (Castellar del Vallès), pels 150. De fleques, en total van ser 7 les reconegudes pel centenari i 3 més (i dues pastisseries) pel segle i mig.

Durant aquest acte, que tradicionalment se celebra cada any però que es va suspendre l'any passat a causa de la situació política, també es va fer el lliurament del Premis Nacionals a la Iniciativa Comercial.

El president de la Generalitat, Quim Torra va, fer-ne l'entrega acompanyat de la consellera d'Empresa i Coneixement, Àngels Chacón. També van ser-hi presents la directora general de Comerç, Muntsa Vilalta, i la secretària general del Departament, Marta Felip, així com el secretari d'Empresa i Competitivitat, Quim Ferrer.

Guardons

Els reconeixements lliurats van ser els Premis 2017 a la Iniciativa Empresarial (Torrons Vicens, d'Agramunt), a la Millor Iniciativa Col·lectiva Territorial (Associació de Placers del Mercat d'Olot), a la Millor Iniciativa Col·lectiva Sectorial (Libelista, Barcelona) i a la Millor Gestió Pública (Ajuntament de Manlleu, Osona, pel projecte, 'Manlleu Galeria d'Art'). A més, la Generalitat va reconéixer la trajectòria de Maria Costa i Lluís Sans, per la seva contribució al prestigi del comerç. També va guardonar el Mercat de la Carn de Vilafranca del Penedés, pels seus 135 anys en funcionament; el Mercat de Tortosa, pels 130 anys; i els Amics de la Rambla de Barcelona, per la seva resposta espontània i solidària durant els atemptats.

El Govern va voler reconèixer, a títol pòstum, la trajectòria d'Enric Calvo, secretari institucional de Pimec i amb una destacada trajectòria i suport al teixit econòmic i associatiu. **NEWSPA**

CENTENARIS, I MES. A dalt, una imatge de tots els reconeguts amb el president de la Generalitat. A baix, alguns dels flequers agremiats que van obtenir el reconeixement, acompanyats del president Torra, el president i el vicepresident del Gremi, Andreu Llargués Jordi Morera, respectivament.

La Generalitat va premiar 'Els Amics de la Rambla', de Barcelona, per la seva resposta espontània i solidària als atemptats

ESTABLIMENTS CENTENARIS 2017 I 2018

Cal Mossó (Vilassar de Dalt): 150 anys

Dedicada a l'elaboració i venda de pa i pastisseria, té l'obrador, amb la botiga annexa, al carrer Nou 16 de Vilassar de Dalt. L'administrador és l'Andreu Galceran Canals.
L'any 1938 ja hi ha pistes del Forn del Carrer Nou, encara que no s'ha trobat constància escrita. Però sí que consta que, l'any 1852, existia el "horno de cocer pan de la calle Nueva núm. 14 de San Ginés de Vilasar" (actualment, carrer Nou) d'en Pau Trias. El fill del matrimoni va seguir l'ofici en el mateix emplaçament, com també ho van fer els seus descendents fins a l'actualitat.
Han estat sis les generacions de forners que han continuat la professió en el forn de llenya, que data del 1838. Actualment també s'hi dediquen els fills d'Andreu Galceran: Anna i Andreu Galceran Jacas.

Forn Girvent (Els Hostalets de Balenyà): 100 anys

El Forn de Pa Girvent va iniciar la seva activitat a principis del segle XX: l'any 1916 el trobem a la casa 14 del carrer major de Els Hostalets, on Tomàs Girvent i Valldeoriola exerceix de forner i pastisser. Un any més tard, el jove Tomàs compartiria la seva activitat laboral amb la seva esposa, Maria Fabré i Prat.
Actualment, el negoci familiar és regentat per la tercera generació descendent del fundador al carrer Pont número 3 de la mateixa localitat, que continua la feina apostant pels productes artesans i el servei.
A banda dels productes flequers, un dels productes estrella del forn és la seva coca de forner, la 'coca adobada'.

Forn Viñas (Castellar del Vallès): 150 anys

Forn Viñas ja va obtenir l'any 2003 el reconeixement com a establiment centenari per la seva fleca situada al carrer Puig de la Creu, núm. 1 de Castellar del Vallès. De fet, segons assenyalen els seus propietaris, l'establiment té, com a mínim, 181 anys d'antiguitat. La Fleca Viñas va ser fundada abans del 1837 per Isidre Viñas i Girbau: hi ha constància que, des d'aquest forn, se servien racions de pa a les tropes carlines. Actualment, és en Gabriel Viñas Datsira qui continua la tradició flequera familiar. Són, doncs, cinc generacions de forners que han continuat el negoci flequer en el mateix emplaçament on va ser instal·lat pel fundador, les instal·lacions del qual s'han modernitzat per prestar el millor servei possible al públic consumidor.

Pere Mas Guiteras (Calldetenes): 100 anys

Segons l'Ajuntament de Calldetenes, el 1917 figura com a forner en Pere Mas Jutglà, rebesavi de l'actual titular. A Pere Mas Jutglà el va seguir en el negoci el seu fill Pere Mas Fiter. Després, el fill d'aquest últim, Pere Mas Tortades. I després va continuar-hi el seu fill, actual propietari i hereu d'aquesta saga de forners, Pere Mas Guiteras.
Són, doncs, quatre generacions de forners que han seguit la tradició familiar flequera en un forn molt popular, conegut també com a 'Ca la Cinta', que era el nom de l'esposa del fundador. Amb motiu de la celebració l'any passat dels 100 anys d'aquest forn artesà en mans d'una mateixa família, l'Ajuntament de Calldetenes li va fer un reconeixement tot lliurant-li una placa commemorativa.

Text: M. M. · Fotografies: A. C.

Quatre agremiats, nous mestres artesans alimentaris

Els pastissers Jaume Viñallonga i Maurici Cot reben el Premi al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador de la Conselleria d'Agricultura

El passat mes de novembre, en un acte presidit per la consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Teresa Jordà, a l'Auditori de l'ONCE, de Barcelona, es va celebrar el lliurament del Diploma de Mestre Artesà Alimentari, un reconeixement a tota un trajectòria professional que, en aquesta ocasió, va se rebut per un total de 53 professionals, quatre d'ells, flequers agremiats: Jaume Cebrià Sañas (Roda de Ter), Jaume Ordeig Gras (Ripollet), Miquel Casas Fontcuberta (Torrelles de Llobregat) i Francesc Corbalan Ruíz (Sant Fost de Campsentelles).

A l'acte d'enguany es van reconèixer els guanyadors de dues edicions, 2017 i 2018, ja que l'acte de l'any passat es va haver de suspendre per la situació política de Catalunya. Per aquest motiu, es va projectar un vídeo amb la intervenció de l'actual delegada del Govern de la Generalitat de Catalunya davant la Unió Europea i exconsellera d'Agricultura, Meritxell Serret, en el qual felicita els artesans guardonats.

Artesania alimentària

La consellera actual, acompanyada pel director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries, Carmel Mòdol, va destacar la importància d'aquests guardons, amb els quals any rere any es fa evident la vitalitat de l'artesania alimentària catalana. "La cultura i el grau de desenvolupament d'un país estan lligats a la creativitat, la imaginació i la capacitat de treballar bé, i d'adaptar-se a les noves demandes i necessitats. A Catalunya, això es manifesta en molts sectors, i l'artesania alimentària n'és un exemple. I demostra que és un àmbit en què no s'esgoten les oportunitats de créixer i innovar".

Per això, "la meva felicitació per als mestres artesans i als dos joves artesans innovadors de les edicions d'enguany", va afegir la consellera, fent extensiva la seva enhorabona a la feina del teixit gremial dels professionals: "una felicitació que faig extensiva, va afegir, d'una manera especial, a les federacions i els gremis d'artesans alimentaris, que, amb la seva activitat permanent i les seves escoles, fan una tasca imprescindible per millorar i prestigiar el seu sector", va dir Jordà. **NEWSPA**

2017

2018

MILLOR JOVE ARTESÀ ALIMENTARI INNOVADOR 2017 I 2018

En l'edició d'enguany, s'ha premiat **Jaume Viñallonga**, guanyador de premi al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador corresponent al 2017. Aquest pastisser de Montornès del Vallès entén l'artesania com una oportunitat per diferenciar-se de tots aquells que fan manipulats industrials, que "difícilment podran transmetre tant com ho fan els artesans". Viñallonga assegura que cadascuna de les seves elaboracions "no és un producte". "És una obra que porta el meu ADN, un ADN que transmet la sensibilitat en totes les meves obres", afegeix.

També es va lliurar el premi al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador 2018 a Maurici Cot. Aquest pastisser de Llinars del Vallès va ser diagnosticat als 23 anys d'intoleràncies severes al gluten i la lactosa. Durant els anys, va investigar i desenvolupar fórmules per fer un tomb a la pastisseria i adaptar-la al consum de les persones amb celiaquia i amb intolerància a la lactosa. Aquestes innovacions en la creació de pastisseria i postres han tingut una gran acceptació, tant per part del client restaurador professional, com per part del client final. Aquest concepte de pastisseria inclusiva ja va fer que Cot guanyés, l'any 2016, el Premi a la Innovació Tecnològica Agroalimentària i enguany li ha valgut el premi de Jove Artesà Alimentari Innovador 2018.

NOUS MESTRES ARTESANS ALIMENTARIS 2018

Jaume Cebrià Sañas (Roda de Ter)

Jaume Cebrià fa 52 anys que es dedica a la professió de forner. Quan en tenia 14, va començar com a aprenent en una fleca de Sant Boi de Lluçanès. Després, va treballar a Manlleu i Ripoll. El 1973 es va instal·lar pel seu compte en un forn de Sant Martí Sescorts i, 8 anys més tard, a Roda de Ter, on continua actualment desenvolupant l'activitat d'elaboració i venda de pa i brioixeria. Al llarg de la seva trajectòria com a flequer s'ha destacat sempre per ser un professional molt actiu, creatiu i innovador.

Forma part de l'Associació de Flequers d'Osona i ha col·laborat en la creació de diverses noves especialitats com el Pa d'Osona i Passonec de Festa (1997), Les Espigues d'Osona (1999), Les Roques d'Osona (2004), Les Roques Dolces (2006) i el Pa de Salut (2007).

Jaume Ordeig Gras (Ripollet)

Jaume Ordeig és forner de 4a generació de Ripollet i porta 51 anys exercint aquesta professió. Els seus avantpassats forners es remunten a finals del segle XVIII, a Oristà. Posteriorment, es van instal·lar a Balsareny i després a Badalona, ciutat, aquesta última, on es va muntar el forn del seu pare, de qui va aprendre l'ofici. Des del 1978 regenta la seva pròpia fleca a Ripollet.

A la Fleca Ordeig es pot trobar una gran varietat d'especialitats de pa i de pastisseria, elaborades amb mètodes tradicionals, sempre cercant la qualitat, l'artesania i els productes naturals. En destaca l'especialitat 'pa de Cal Fonso' -que ja elaborava el seu avi Fonso-, que es caracteritza per la seva llarga fermentació.

Miquel Casas Fontcuberta (Torrelles de Llobregat)

Forner de Torrelles de Llobregat, de 3a generació, porta 47 anys exercint l'ofici de forner. La tradició flequera de l'empresa es remunta al 1918, quan el seu avi va fundar el forn a Torrelles de Llobregat. El 1992 va constituir, junt amb la seva esposa, la societat "Forneret, S.L." per a l'explotació del negoci familiar. Actualment també hi treballa el seu fill Jordi. Són, per tant, quatre generacions de forners que s'han dedicat a aquesta professió.

A 'Cal Forneret' s'elabora tota mena de pans de la més alta qualitat i sempre cercant la tradició, l'artesania i els productes naturals. En destaquen especialitats com pa de Torrelles, pa blanc Forneret, pa d'espelta, pa de nous, pa de sègol, pa de Frare, entre d'altres, així com una àmplia varietat de pastisseria tradicional i moderna, i les "Torretes", galetes típiques de Torrelles.

LLIURAMENT. Ja que en Francesc Corbalan no va poder asistir al lliurament per malaltia, va recullir el certificat en el seu nom el president gremial, Andreu Llargués.

Francesc Corbalan Ruíz (Sant Fost de Campsentelles)

Francesc Corbalan porta 53 anys exercint la professió de forner. Va començar als 15 anys a treballar com a aprenent en una fleca de Vilassar de Dalt. Als 17 anys, va continuar l'ofici en l'obrador que el seu germà regentava a Mollet del Vallès i el 1988 es va instal·lar pel seu compte, i va adquirir un forn centenari a Sant Fost de Campsentelles, on ha anat desenvolupant la seva activitat artesana fins ara. En la seva fleca ofereix diàriament els seus productes, elaborats amb mètodes artesans i els millors ingredients naturals, vetllant en tot moment per garantir la màxima qualitat al consumidor. És un gran apassionat del seu ofici, passió que ha sabut transmetre al seu fill, qui col·labora ara en el negoci.

Tota una xarxa de productors de la terra a l'abast del flequer

Els agremiats poden accedir a la Xarxa de Productes de la Terra gràcies a un acord entre el Gremi i la Diputació

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha signat un conveni de col·laboració amb la Diputació de Barcelona per tal de desenvolupar accions de millora del dinamisme, la competitivitat i la formació entre les fleques agremiades. Dins d'aquest conveni, destaca l'acció de difusió i col·laboració amb el programa Xarxa Productes de la Terra, una iniciativa que busca la promoció dels productors i elaboradors de productes agroalimentaris de qualitat de la demarcació de Barcelona, a la vegada que facilitar la millora de l'oferta comercial del territori, en la qual poden participar els agremiats gràcies a l'acord.

Productes singulars

Totes les empreses que estan incloses en el seu directori son petites empreses locals que han estat escollides per la seva forma de treballar i la qualitat del producte.

L'XPDT col·labora en la recuperació de varietats locals, a través d'iniciatives pròpies i amb el suport a iniciatives de productors locals, amb assessorament i equipaments. A més, dona suport a la promoció dels productes singulars del territori, és a dir, aquells que destaquen per les seves característiques úniques que els distingeixen de la resta i que estan arrelats a un territori concret on es produeixen o s'elaboren. Les particularitats dels productes singulars poden ser degudes a factors com: la tradició, la innovació i la qualitat. Fruit d'aquestes particularitats es destaquen 55 productes singulars.

> El blat forment és una varietat antiga de cicle més llarg, molt digerible, recuperada al Lluçanès

Blat forment

Cal destacar, per la seva vinculació amb el sector flequers, el blat forment, considerat producte singular de la comarca del Lluçanès. El blat forment és una varietat antiga de blat de cicle més llarg que va ser recuperada per un agricultor del Lluçanès i que té grans qualitats alimentàries, com ser més digerible. Aquest tipus de blat dur és una varietat estesa al Lluçanès i Osona, recuperada recentment amb la voluntat d'elaborar productes amb característiques pròpies, tot recuperant tècniques tradicionals d'elaboració del pa. Es tracta d'un blat amb una elevada qualitat farinera i un elevat interès per a la panificació.

Alguns pagesos i flequers de la zona, amb el suport del Consorci del Lluçanès, han engegat una iniciativa per produir blat forment, principalment per fer un pa rústic, rodó, de crosta rossa i cruixent, amb una molla humida i fosca, fermentat lentament, treballat a mà i cuit en forn de sola.

> Amb el blat forment es vol fer un pa rústic, rodó, de crosta rossa i cruixent, fermentat lentament i cuit en forn de sola

A l'adreça https://xarxaproductesdelaterra.diba.cat/ es troba el directori de les empreses que formen part de la XPDT i des d'on es pot consultar la informació de contacte del miler de companyies classificades per sector i destacant-ne aquelles que produeixen o elaboren productes singulars, les que realitzen producció ecològica, les empreses amb una llarga trajectòria històrica i les que comercialitzen en circuit curt.

Col·laboració

Des de l'XPDT es vol donar valor als productes locals de qualitat i augmentar les possibilitats de contacte, col·laboració

i negoci entre productors i elaboradors, entre els flequers i els productors, des de la filosofia que una bona matèria primera ajudarà a fer un bon producte i millorar el posicionament de tothom.

A més dels productors de blat forment del Lluçanès i Osona, a la comarca de l'Anoia trobem productors de farines variades: blat egipci, xeixa, ordi... A Gallecs, tenim productors que han desenvolupat la producció de varietats recuperades de tres espècies originàries de blat amb el gra vestit, l'espelta, l'espelta petita i l'espelta bessona o pisana. I al Berguedà, productors de farina ecològica de molts tipus de gra.

L'XPDT la integren petits productors de farina, en la seva major part de farines ecològiques i/o de varietats recuperades. També hi apareixen productors d'olis, ous i d'altres matèries primeres molt utilitzades a la fleca. Així mateix, hi ha productes que poden ser un complement de productes de qualitat a les botigues: melmelades, mel, productes làctics, catànies, xocolates, etc. També hi ha moltes fleques que estan incorporades a la Xarxa, fleques que estan treballant amb un estàndards de qualitat molt alts i que donen un gran valor a l'XPDT.

Des de l'XPDT i la Gerència de Serveis de Comerç, es promocionen i difonen els productes i productors del territori; es dóna informació per poder promocionar els productes, propiciant la col·laboració amb altres sectors i empreses; es proporciona una visibilitat que, de manera individual, seria més difícil; es participa a les activitats del territori de promoció i comercialització dels productes locals i de proximitat; es dona suport a la denominació IGP Pa de Pagès Català; i es col·labora en les actuacions que millorin la qualitat de les fleques per tal de tenir uns establiments arrelats al territori. NEWSPA

ISAAC ALBERT AGUT, DIPUTAT DE COMERÇ, MERCATS I FIRES DE LA DIPUTACIÓ DE BARCELONA

Quins són els objectius de la Xarxa de Productes de la Terra?

Aquesta agrupació voluntària de productors serveix per enfortir l'oferta, generar activitat econòmica, preservar i equilibrar el territori, i dinamitzar la venda en espais de proximitat. És un 'win win' on guanyen els productors, els comerciants, els consumidors i, en definitiva, el país.

Com valora la trajectòria de la Xarxa, fins ara?

Des de la seva creació l'any 2009, és la història d'un èxit. És una xarxa consolidada amb un miler d'empreses inscrites amb productes de qualitat i proximitat. Gràcies a la feina coordinada amb diferents administracions (ajuntaments, Diputació, consells comarcals...) hem aconseguit portar productes de qualitat al comerç i la restauració, donant valor al territori i diversificant l'activitat productiva en llocs on el sector agroalimentari és motor econòmic.

Com ha sorgit el conveni amb el Gremi de Flequers?

La fleca ofereix un producte saludable, de primera necessitat i de proximitat. Els flequers estan en contacte amb el territori i representen uns valors que són els de la Xarxa: qualitat, proximitat, artesania, producte saludable... La fleca havia de participar a la xarxa!

Com beneficia al flequer i els productors el conveni?

Com dèiem, és un 'win win' o suma de beneficis. Més enllà de les farines i altres matèries primeres de primera qualitat que poden ajudar a millorar el producte flequer, a la xarxa també hi ha productors que necessiten punts de venda de prestigi per distribuir productes de la terra, com oli, llegums, etc.

Així, a la fleca, els productors troben un aparador de luxe i ben arrelat al territori pels seus productes. Per la seva part, els flequers poden oferir als seus clients productes de la terra de qualitat certificada, diversificant i complementant la seva oferta i incrementant el seu prestigi. Perquè no hem d'oblidar que, avui en dia, el consumidor busca, cada vegada més, un producte de proximitat del qual pugui saber d'on ve. I el flequer és, sens dubte, una persona de confiança del consumidor. La simbiosi és perfecta!

HEREUS CAN JORNET

Aquesta empresa familiar treballa a Gallecs des de fa diverses generacions. Té el seu propi molí de pedra, on fan la mòlta dels cereals ecològics per elaborar farines ecològiques de florence aurora, xeixa, espelta, sègol, civada, etc. Compta amb la certificació del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

Tel. 689 509 161
espelta.gallecs@gmail.com
Masia Can Jornet
Gallecs (Vallès Oriental)

Xarxa Productes de la Terra

CAL PAUET

Finca agrària que treballa el camp des de l'any 1731. Actualment, les seves 100 hectàrees de conreu se centren en la recuperació de llavors i blats antics, treballant tot tipus de farines ecològiques i llavors. Compta amb la certificació ecològica del CCPAE i el Segell de Venda de Proximitat Directa. La seva producció és de cicle tancat, de manera que tot el procés productiu es realitza només amb els seus propis recursos.

Tel. 938 230 252 /690 872 617
satcalpauet@gmail.com
www.calpauet.cat
Ctra. C-26, km 35
L'Espunyola (Berguedà)

FRUITS DEL SECÀ

Empresa familiar creada fa només 5 anys, transformant cultius a l'ecològic. Tots els seus productes els cultiva i transforma la mateixa empresa. Cultiva llegums (cigronet de l'Alta Anoia i llentia pardina), llavors de lli marró, i cereals i farines de blats antics (espelta, xeixa, blat egipci, florence aurora, blat forment i sègol). Fa tres tipus de farina: integral, semi-integral i blanca. Totes les farines són mòltes en molí de pedra.

Tel. 615 175 788 / 646 575 039
info@fruitsdelseca.cat
www.fruitsdelseca.cat
Cal Torra – La Llavinera
Sant Pere Sallavinera (Anoia)

LA VERGE DEL PORTAL

Empresa familiar amb més de 70 anys d'història que sempre ha fet servir els blats dels pagesos de la zona. Elabora farines de blat blanques i integrals (panificable, mitja força i gran força), d'espelta blanca i integral, de sègol blanca i integral, de fajol, de tritordeum blanca i integral i farines a la pedra. No utilitza millorants i els cereals, fins on permet el territori, són de km 0.

Tel. 688 968 141 / 938 698 141
info@coplafig.com
www.coplafig.com
Pg. Josep Mª Llobet, 26
Els Prats de Rei (Anoia)

JOSEP MESTRE VILAPLANA

Finca agrícola ecològica de tradició familiar que conrea varietats de cereals i llegums antigues, prioritzant les vendes de proximitat amb contingut social i participant en menjadors escolars ecològics. Ofereix farines elaborades amb blats antics de producció pròpia (blat egipci, espelta petita, xeixa), amb varietats integrals, semiintegrals i blanques. La mòlta és fa amb molí de pedra.

Tel. 650 639 659 / 931 316 731
ecojmestre@gmail.com
www.pepmestre.cat
Molí de Pedra Josep Mestre
Camí de Clariana
Argençola (Anoia)

TERRICABRAS

Aquesta explotació familiar agrícola-ramadera, amb diverses generacions a la seva esquena, es dedica al cultiu de cereals i farratges per al bestiar, vaques de pastura, vedells d'engreix i truges. Treballa el blat forment (farina i blat escairat), a més del cigró d'Oristà i el tomàquet verd d'Oristà. Compta amb certificat de Venda de Proximitat Directa del CCPAE.

Tel. 938 880 447 / 629 534 251
miquelterricabras@gmail.com
http://www.llucanesataula.cat/producers/terricabras-scp/
Mas Terricabras
Oristà (Lluçanès)

ENTREVISTA: Lluís Coromina, gerent de Farinera Coromina

“Creiem en el pa de qualitat, artesanal i saludable”

El caràcter familiar, una gran aposta per les noves tecnologies i l’esperit de millora, claus per a una farinera amb 120 anys d’història

El 2107 van complir 120 anys d’activitat. Què queda avui de la companyia inicial?

Tot i que l’empresa ha anat creixent, continuem mantenint el caràcter familiar i el tracte proper que ens ha caracteritzat sempre. Estem molt arrelats al territori, sent, des del primer dia, una part indeslligable del Pla de l’Estany. Ens abastim exclusivament amb blats de proximitat, tractant únicament amb cooperatives i agricultors de la província de Girona i el sud de França, garantint la qualitat controlada des de la sembra. A més, continuem treballant amb la il·lusió i l’esperit innovador del primer dia, traient nous productes al mercat cada any. Aquest afany per aconseguir sempre l’excel·lència va fer que la Generalitat de Catalunya ens atorgués el premi PITA pel llançament de la farina Garrotxa l’any 2016.

Quin és el secret de la supervivència en un sector tan competitiu?

Sens dubte l’equip humà és l’actiu més important de Farinera Coromina. A més, tenim molt clar que el pa és un aliment bàsic a la nostra dieta i, per això, no es pot convertir en un aliment de consum massiu carregat d’additius amb el cost més barat possible. Creiem en el pa de qualitat, artesanal i saludable.

Com marca l’empresa la situació de ser familiar?

El fet de ser una empresa familiar de dimensions mitjanes ens permet ser més àgils en la presa de decisions i tenir un tracte molt personalitzat, tant amb clients com amb proveïdors. El caràcter familiar ens caracteritza, però també la gran aposta per les noves tecnologies i l’esperit de millora, que són claus en la nostra proposta. Busquem sempre facilitar la vida als forners, subministrant-los productes d’alta gamma que els ajudin a diferenciar-se i oferir productes de qualitat.

Com es conjuga una experiència tan duradora amb la innovació i donar resposta a un mercat sempre canviant?

Comptem amb un equip humà preparat i qualificat que, a més de buscar sempre la millora per estar a l’última, es caracteritza pel treball en equip i la comunicació interna. A més, apostem per la formació contínua i per estar sempre atents a les necessitats del mercat. Creiem cegament en les noves tecnologies i, encapçalat per l’expert en panificació Jérôme Foulquier, el nostre departament d’R+D treballa per desenvolupar nous productes que ajudin els clients a diferenciar-se del mercat. Invertim periòdicament per tenir les nostres instal·lacions adaptades a les necessitats més punteres del moment. Tenim un sistema de producció innovador amb mescladora de farines Bülher, que permet obtenir productes personalitzats de gran qualitat i de manera natural. Disposem d’un laboratori d’última generació i aquest any hem inaugurat un mostrejador automàtic que permet realitzar una anàlisi completa del blat en pocs minuts.

> “Ens diferencia sobretot la qualitat, l’afany de diferenciació i la regularitat”

Innovació contínua...

Gràcies a aquesta adaptació constant, podem garantir la completa traçabilitat en tot el procés. Treballem sempre perquè els nostres clients treguin el màxim profit de les nostres farines i puguin desenvolupar adequadament els nous productes, oferint-los formacions i demostracions en el nostre obrador d’última generació. Un altre tret diferencial per adaptar-nos al mercat és que realitzem assajos de panificació periòdicament per assegurar la seva òptima panificació.

Dit tot això, quins creu que són els principals valors de la seva empresa?

Els principals valors de Farinera Coromina són el treball en equip, la comunicació i la responsabilitat, i el compromís amb la feina i el món que ens envolta. Treballem a diari per ser el màxim de professionals i rigorosos amb el nostre producte, de manera que som molt autoexigents amb la nostra feina. No oblidem mai el caràcter familiar i proper de l’empresa, oferint atenció personalitzada tant a clients com a proveïdors. Aquests valors, juntament amb l’afany de millora i l’aposta per la innovació, fan que els resultats ens acompanyin any rere any.

I dels seus productes i serveis: quins destacaria com a trets diferencials?

Ens diferencia, sobretot, la qualitat, l'afany de diferenciació i la regularitat. Com he dit, som autoexigents i poc conformistes. Aquest esperit ens fa innovar buscant sempre l'evolució del pa cap a un producte de qualitat, on el factor artesanal esdevé clau. Personalitzem les nostres farines als clients, oferint-los productes a mida, per satisfer sempre les seves necessitats.

Dins dels productes del seu catàleg, quins destacaria especialment i per què?

És difícil destacar-ne a algun per sobre dels altres, ja que, actualment, oferim un ampli catàleg de productes ecològics de KM-0, a la pedra i de cereals com l'espelta, a més de la gamma Can Trull. Però destacaria la Farina Pirineus, que l'aconseguim amb una mescla equilibrada de diferents tipus de farina. Es tracta d'un producte únic, obtingut a partir de farina panificable de cilindre i blat panificable superior, barrejada amb farina a la pedra de Moulin de Colagne. Amb la Farina Pirineus s'obté un pa molt saborós i molt ric a nivell nutricional pel seu alt contingut en minerals, vitamines i fibres, amb molta més conservació.

Un altre producte diferencial és la nostra farina integral 100 %. A diferència d'altres, conté el 100 % del germen del blat i la totalitat dels diferents tipus de segó. Amb aquesta farina s'obté un pa amb un alt contingut en cel·lulosa, vitamines i minerals, molt apropiat per a les persones que busquen una alimentació rica en fibra i nutrients. Tant els pans obtinguts amb Farina Pirineus com amb Farina Integral són de digestió fàcil, ja que tenen un índex glicèmic molt més baix que el del pa blanc.

I de cara al futur, quins reptes es planteja?

Els principals reptes passen per continuar sent referència en farines de qualitat i productes innovadors, oferint el millor servei al client i un assessorament tècnic de primer nivell, ampliant la nostra presència a nous mercats. Treballarem per continuar sent el partner de fleques i forners, donant sempre suport als professionals del sector. NEWSPA

Pimec Comerç es reuneix amb Interior, Empresa i Agricultura

Pimec Comerç ha mantingut diverses reunions amb diferents conselleries per tractar temes d'interès per als establiments del país.

Així, el passat mes d'octubre, diversos representants de la patronal (entre ells, el president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, Andreu Llargués, en qualitat de vicepresident) van mantenir una reunió amb la consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Teresa Jordà, a qui es va traslladar la situació del sector i es va proposar fórmules per a promocionar els productes alimentaris catalans.

I, al novembre, Pimec Comerç es va reunir amb el conseller d'Interior, Miquel Buch, per analitzar la seguretat en el comerç i treballar conjuntament per fer extensives les campanyes de prevenció d'incidències a tot el sector. També, varen celebrar una trobada amb la consellera d'Empresa i Coneixement, Àngels Chacón, amb l'objectiu de traslladar-li la valoració del sector del comerç de proximitat de Catalunya i per reforçar els eixos de col·laboració entre la Generalitat i el petit comerç català. NEWSPA

Ceoppan recull el premi Excel·lent 2018

La Sociedad Andaluza para el Estudio de Intolerancias Alimentarias (SAEIA) va concedir el premi Excel·lent 2018 a Ceoppan, pel "seu compromís per aconseguir un pa saludable, així com per la seva actuació formativa, divulgativa i docent entre els seus associats, reconeixent que l'únic camí per revitalitzar i retornar el prestigi al sector de la panificació és elaborar pa de qualitat". El president de Ceoppan i del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, Andreu Llargués, va recollir a Sevilla aquesta distinció, al marc del IX Congrés de la SAEIA. Llargués va reconèixer que la primera missió de Ceoppan és fer un "pa de qualitat" i per això "necessitem uns bons flequers professionals", reivindicant, en aquest sentit, la carrera de forner. NEWSPA

El Gremi trasllada a Agricultura les inquietuds de la fleca

El passat mes de novembre, Andreu Llargués i Carles Cotonat, com a president i secretari general del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, respectivament, es van reunir amb la consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Teresa Jordà i Roura, i amb el director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries, Carmel Mòdol Bresolí. La reunió havia estat sol·licitada pel Gremi mateix, dins de la seva política habitual de relacions amb les administracions públiques territorials per a la defensa, representació i promoció del sector flequer català.

A la trobada, que es va celebrar al Parlament de Catalunya, els representants del Gremi van exposar els temes que més preocupen a l'actualitat al sector flequer; entre ells, la informació als consumidors, la promoció del pa de qualitat i la defensa de l'artesà i del producte artesà.

> La informació al consumidor o la promoció del pa de qualitat van ser alguns dels temes tractats a la reunió

En relació amb aquest últim punt, es va exposar i es va fer entrega a la consellera del posicionament d'aquest Gremi respecte de l'esborrany del nou projecte de Decret sobre l'artesania alimentària a Catalunya que s'està elaborant des de el Departament que dirigeix la consellera.

Tant la consellera com el director general van mostrar molt interès i predisposició davant les propostes i demandes del Gremi. **NEWSPA**

YLLA
1878
140 ANYS

La farina dels artesans
ww.ylla1878.com

Lleó, capital del pa

El passat mes de novembre, sota l'any de celebració de 'Lleó Capital Espanyola de la Gastronomia 2018', va tenir lloc a Lleó l'esdeveniment 'Chefs & Panaderos'.

L'objectiu d'aquest espai de trobada entre professionals del sector de l'hostaleria i la fleca va ser difondre la cultura i consum del pa artesà tant als restaurants com a les llars del nostre país.

El final de l'exhibició de cuina en viu amb pa artesà va marcar la fallada del jurat del 'I Concurs Forners Artesans de Lleó'. Els guanyadors van ser Víctor Manuel Sobejano, de la Panificadora Fledelso (primer premi); Luis Martínez García, del Forn Àngel (segon premi); i Alejandro López González, de la Rebosteria Alex (tercer premi). NEWSPA

Salva continuarà donant suport a Els Espigues

SALVA Group continuarà donant suport a Els Espigues, la selecció nacional de fleca artesana de CEOPPAN.

La signatura de la renovació del conveni de col·laboració entre ambdós organismes, per seguir promocionant el projecte Espigues, es va realitzar a les seves instal·lacions a Lezo (Guipúscoa). La renovació va ser formalitzada pel director general de SALVA, David Llordés, i el president de CEOPPAN, Andreu Llargués.

La signatura es va produir en el marc del Panell de Discussió 'Forn avui la fleca de demà'. Aquest va ser un dels múltiples esdeveniments que SALVA va realitzar amb motiu del seu 75è aniversari. L'acte va comptar amb una important presència de representants d'Associacions i Gremis adscrits a CEOPPAN. La taula de debat va estar moderada, a més de David Llordés, per José María Fernández del Vallado, secretari general de CEOPPAN.

La patronal flequera i pastissera va aprofitar l'esdeveniment per anunciar que la Unió Europea ha concedit a Incerhpan una subvenció de 700.000 euros, que seran destinats a la promoció del consum de pa a Espanya des del 2019 fins al 2021. NEWSPA

Joel Schwalbach mostra com conjugar tradició i creativitat

El MOF 2015 explica durant una master class a l'Escola Andreu Llargués la seva fleca apassionada i innovadora

El mestre flequer Joel Schwalbach ha impartit recentment a l'Escola de Flequers Andreu Llargués una master class titulada 'Tradició i creativitat' en el decurs de la qual ha explicat la seva filosofia de treball i les seves especialitats.

Joel és un apassionat del pa que treballa des de molt jove al costat del seu germà i el seu pare. L'any 2011 va ser premiat per la millor baguet regional de França, i el 2015 va rebre, juntament amb el seu germà, la distinció de Millor Obrer Francès (MOF).

Joel, a més, és propietari d'un prestigiós forn-pastisseria amb uns 20 treballadors, una empresa que prefereix no ampliar per poder seguir vetllant adequadament per la qualitat dels productes.

Durant la master class, Joel ha abordat la seva brioixeria tan fina com excepcional, els pans de masses mare, poolish i altres preferments i les especialitats de la seva terra, sempre amb un criteri forner d'allò més innovador i engrescador. NEWSPA

PROPERES MASTER CLASS

– PHILLIPPE GUICHARD
L'agroecologia i els blats de biodiversitat. 6 i 7 de febrer.

– AMBASSADEURS DU PAIN
Amandio Pimenta, Pierre Nurry, Thomas Planchot i Henri Poch.
Mètode 'Respectus Panis'. 26 i 27 de març.

– JOSÉ ROLDÁN
La fleca espanyola d'excel·lència (data per confirmar).

– SÉBASTIEN CHEVALLIER
'Pain party' (data per confirmar).

– YOHAN FERRANT
Brioixeria creativa: (data per confirmar).
Tècniques de llarga fermentació. 19 i 20 de febrer.
La baguet i els seus diversos conceptes. 19 i 20 de febrer.
L'excel·lència del croissant artesà (data per confirmar).
Panettone. Noves tendències. Octubre.

Ferrant desvela les noves tendències del panettone

El director de la Baking School Barcelona Sabadell ofereix una master class centrada en aquesta especialitat italiana

L'Escola de Flequers Andreu Llargués ha acollit recentment una interessant master class centrada en el panettone i les seves noves tendències, impartida per Yohan Ferrant, 'ambassadeur du pain' i director de la Baking School Barcelona Sabadell. Aquesta activitat formativa, emmarcada en la programació de master classes a càrrec de figures de la fleca internacional reconegudes a nivell mundial, ha comptat amb l'elaboració en directe de tots els processos.

Des de la masse mare

En el decurs de la master class, Ferrant ha explicat com elaborar la seva massa mare "especial", detallant els seus processos i refresc.

Així mateix, va explicar pas a pas tots els processos d'elaboració i pastats del panettone: la primera pastada, amb el seu repòs i la seva fermentació, i la segona pastada i la seva corresponent fermentació.

Quant a la cocció, va desvelar les temperatures i temps adequats per al desenvolupament de la textura interna i externa d'aquesta especialitat.

Quatre varietats

D'altra banda, a més d'explicar els secrets de l'elaboració de panettones clàssics, també va abordar quatre varietats exclusives: la de gianduja amb avellanes caramel·litzades, la de festucs amb griotinnes, la de cafè amb ametlla torrada i canyella, i la de poma caramel·litzada.

> Va tractar l'elaboració de panettones clàssics i de quatre varietats exclusives

Així mateix, també va aprofundir en els diferents tipus de glacejats i acabats, així com en els secrets per a la seva correcta conservació.

Filosofia

La filosofia de treball del Yohan Ferrant se centra en les llargues fermentacions, de fins a 48 hores, emprant únicament masses mare d'origen natural i farines ecològiques. El director de la Baking School Barcelona Sabadell afirma que avui en dia s'estan aconseguint alts nivells de productivitat però ens estem oblidant de la biodiversitat. 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. NEWSPA

Gelato | Pastelería | Chocolate | Panificacíon | Café

ufi Approved Event

Sigep

La más dulce experiencia empresarial

19|23. 01. 2019
Feria de **RIMINI**
ITALIA

40° Salón Internacional
del Gelato, Pastelería y
Panificación Artesanales y del Café

Gambarini&Muti

www.sigep.it

EN COLABORACIÓN CON

ITA ITALIAN TRADE AGENCY

EVENTOS ESPECIALES

BY SIGEP BAKERY events

ORGANIZADO POR

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

Para más información y solicitud de tarjetas VIP gratuitas, póngase en contacto con: mrkgestero.rn@iegexpo.it

Sergi Vela enlluerna amb els seus torrons exclusius

El reputat pastisser imparteix un curs de torrons clàssics, formats comercials i torrons més contemporanis

El reconegut pastisser Sergi Vela ha tornat a participat a la programació formativa de la Escola de Flequers Andreu Llargués, en aquest ocasió amb un interessant i molt adient curs pràctic sobre torrons clàssics i moderns.

El taller, de 10 hores de durada i adreçat a professionals interessats a actualitzar la seva tècnica i incorporar nous conceptes en l'àmbit dels productes típics nadalencs, ha rebut una gran acollida per part dels participants.

> Ha aprofundit en l'aplicació del pintat en colors i vellut, i en les decoracions amb xocolata i ganduja

Extens assortit

En el decurs del taller, Sergi Vela ha endinsat els alumnes en les múltiples tècniques d'elaboració de torrons i xocolata, tot elaborant un extens assortit de torrons clàssics, formats comercials i torrons més contemporanis i sofisticats.

D'aquesta manera, ha explicat les diferents tècniques per a sorprendre al clients amb torrons molt creatius i llaminers, com ara els torrons farcits de ganache i pralinés i els torrons clàssics de calaix.

Així mateix, també ha aprofundit en l'aplicació del pintat en colors i vellut, i en la confecció de decoracions amb xocolata i ganduja fàcils d'elaborar i amb resultats molt atractius.

Trajectòria brillant

Sergi Vela es va formar com a pastisser en les millors pastisseries i restaurants del país, al costat d'altres figures de renom com Martín Berasategui o el mestre pastisser Paco Torreblanca.

Ha treballat des de ben jove en grans pastisseries i restaurants, com ara Vilaplana, Comas, Baixas, Vives, Escribà, Rovira, Torreblanca, Martín Berasategi i Drolma. Sempre ha destacat pel seu afany d'innovació i perfecció, així com per la gran creativitat del seus treballs.

Ha estat guardonat amb l'Spanish Chocolate Masters 2009 i 2010, i reconegut com a creador del Millor Pastís de Xocolata del Món, segons el World Chocolate Masters de París.

La seva excel·lència ha estat reconeguda, també, a la televisió, on ha aparegut com a Mentor del Programa de Cuatro TV 'Deja sitio para el postre'.

Actualment, a més de col·laborar amb el Gremi, treballa com a professor de pastisseria a l'IES Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona. NEWSPA

Fleca Tour: un passeig per analitzar fleques, pastisseries i cafeteries reals

El passat mes d'octubre es va celebrar a Barcelona una interessant iniciativa del Gremi anomenada 'Fleca tour' i consistent en dos recorreguts pels barris de l'Eixample i Gràcia, respectivament, par analitzar les fleques, pastisseries i cafeteries de la zona.

De la moda a la fleca

"Aquest tipus de workshop es molt comú al sector de la moda, però no al de la fleca. Va sorgir de la necessitat de veure novetats i analitzar què fan els altres negocis del sector, des del punt de vista d'un professional, per així poder, en un parell de matins, condensar idees", explica l'estilista comercial i col·laboradora del Gremi Bibiana Becerra.

Concretament, els inscrits van analitzar la imatge exterior, el concepte de botiga a l'interior, la col·locació dels productes, el desenvolupament de la campanya i l'atenció del venedor/a.

"Va ser una experiència molt positiva per als inscrits. En primer lloc, per crear sinergies entre ells, i en segon, per observar què fan els altres, reforçant, en molts casos, la confianç aque es poden fer petits canvis sense haver de fer grans inversions" explica Bibiana Becerra, qui

indica que al 2019 se'n vol fer una segona edició. NEWSPA

Es busquen aturats per fer-se pastissers

Entre el 28 de gener i el 5 de juny de 2019 se celebrarà, a l'Escola Andreu Llargués, amb horari de tarde, el curs per a obtenir el Certificat de Professionalitat en Pastisseria i Confiteria, adreçat principalment a desocupats i 100 % subvencionat.

L'objectiu del curs és formar professionals pastissers per a les tasques relatives a l'elaboració de peces de pastisseria i confiteria a partir de l'elecció de matèries primeres i auxiliars, dosificant-les segons fórmula, utilitzant la maquinària, útils i eines necessàries per a realitzar l'amassat, format de peces, fermentació, cocció i refredat i el seu posterior envasat i expedició o venda, aplicant les tècniques adequades i respectant les normatives legals vigents, així com les de seguretat i higiene en el treball i les higienicosanitàries i ambientals. NEWSPA

Preparant nous professionals flequers

Formar nous professionals flequers que es puguin incorporar al mercat laboral amb totes les garanties formatives és l'objectiu essencial dels cursos que organitza el Gremi per a obtenir el Certificat de Professionalitat en Fleca i Brioixeria. El desenvolupament dels propers està previst que es realitzin a l'Escola Andreu Llargués: entre el 9 de gener i el 24 d'abril, entre el 17 d'abril i el 13 de novembre, entre el 6 de maig i el 30 de setembre i entre el 13 de març i el 8 de juliol.

Aquests cursos, 100 % subvencionats pel Servei d'Ocupació de Catalunya, permeten formar professionals forners per a les tasques relatives a l'elaboració de peces de pa i brioixeria, tant a la vessant més teòrica (són impartits per professionals amb dilatada experiència i reconeixement dins el sector), com a la part més aplicada, a la mateixa escola, durant la formació, i fent pràctiques a empreses flequeres posteriorment. NEWSPA

MÉS INFORMACIÓ: Departament de Formació (formacio@gremipa.com)

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

TORTELL de REIS

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Amb el suport de:

Generalitat de Catalunya

Ajuntament de Barcelona

NewsEMPRESA

INFORMACIÓ ECONÒMICA I DE MERCAT DEL MÓN EMPRESARIAL

El més destacat per al 2019!

AMASADORAS SAUS

Volcador per a pastadores

- Robust, sòlid i ben dimensionat, ocupa el mínim espai possible.
- Mínim consum 0,75 Kw.
- Mínim manteniment.
- Molt fàcil d'instal·lar.

AMASADORAS SAUS SL
Tel. 938 507 753
saus@amasadorassaus.com
www.amasadorassaus.com

BONGARD

Forn Orion EVO

Arriba la nova gamma de forns de pisos independents elèctrics Orion EVO, disponibles tant en una com en dues boques i de 3 a 5 pisos.
Aquest nou forn et permetrà un major control de les teves coccions, podent programar receptes preestablertes per a cada producte. La independència de cada pis farà que sigui mes rendible energèticament. A més, el seu panell de control Intuitiv'2 et dona un control absolut sobre ell, de la forma més senzilla possible.

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

DIR INFORMÁTICA

DIR INFORMÁTICA
Tel. 934 982 410
dir@dir-informatica.es
www.dir-informatica.es

EXCLUSIVAS FRIGORÍFICAS

Ferm-Control-2 DH

Amb l'exterior i l'interior fabricats en xapa galvanitzada sistema sendmiz, plastificada i aïllament de poliuretà injectat in situ. Es pot utilitzar per a safates de 40 x 60 cm, normalitzades per a fleca. Porta l'equip hermètic incorporat. Condensació per aire forçat i vaporació per mitjà de ventiladors, la qual cosa garanteix una distribució uniforme de la temperatura a tot l'aparell. Amb 2 programacions independents, incorpora, entre d'altres automatismes: termòmetre per mesurar la temperatura interior, pilots indicadors dels diferents cicles, placa electrònica amb 'dormilón' i higròmetre per al control exhaustiu d'humitat.

EXCLUSIVAS FRIGORIFICAS
Tel. 934 401 876
info@exclusivasfrigorificas.com
www.exclusivasfrigorificas.com

EUROPASTRY

Rainbow Dots, una família acolorida

Europastry presenta Rainbow Dots, una família ben acolorida, apostant per la recerca d'autenticitat a través de la qualitat i la varietat. La nova família està formada per cinc especialitats: el Dots Green Pistacchio, amb granet d'autèntic pistatxo; el Dots Red Cookies, amb trossets de galeta al cacau amb vainilla; el Dots Yellow Frutti, amb confeti de sabor a fruites; el Dots Purple White, amb trossets de xocolata blanca, i el Dots Pink Nubes, amb núvols de llaminadura.

EUROPASTRY

EUROPASTRY
Tel. 902 400 266
contact@europastry.com
www.europastry.com
www.dotsoriginal.com

FARINERA COROMINA

Farines integrals Coromina, 100 % de veritat!

El pa de farina integral amb una extracció 100 % de gra sencer conté tots els nutrients propis del cereal i, a diferència dels pans amb el segonet afegit, afavoreix fer una millor digestió.
Les farines integrals Coromina contenen el germen del blat. Posseeixen un alt contingut en vitamines i minerals, major quantitat d'àcids grassos essencials i una quantitat de fibra 3 vegades superior a la farina blanca. Amb les nostres farines 100 % integrals obtindran un pa saludable, lleuger, amb més sabors i d'aroma espectacular.
Farines Integrals Coromina són garantia de qualitat.

FARINERA COROMINA
Tel. 972 583 363
farinera@agrienergia.com
www.farineracoromina.com

LA META

Nova línia Meta-Natur

Farines més naturals, sostenibles i saludables
Des del Grup LA META continuem apostant pel producte artesà d'alta qualitat. Presentem la primera varietat d'aquesta nova línia: la nostra farina d'espelta. Una farina de gran qualitat, cultivada en camps situats a menys de 25 km de la nostra fàbrica, amb col·laboradors de la nostra màxima confiança, on la selecció varietal i la supervisió del cultiu en totes les seves fases ens permeten garantir una traçabilitat integral.

FARINERA LA META
Tel. 973 200 319
lameta@lameta.es
www.lameta.es

LESAFFRE

Nova gamma basada en masses mare

Lesaffre, expert en fermentació i solucions per a la fleca, llança una nova gamma de productes, marca PULSO, basats en **masses mare** i destinats a conferir al pa sabors i textures especials, així com una molla i color característics i molt desitjables per al consumidor de pa.

- PULSO Durum: amb una **massa mare** de blat dur, permet obtenir pans amb una molla lleugera de color daurat i notes torrades, a blat madur i una mica afruitades.
- PULSO Antique: amb una combinació de **masses mare** de blat, permet obtenir pans amb crostó rogenc i molla humida i sucosa amb notes làctiques.
- PULSO Arome: gràcies a la **massa mare**, l'aroma del pa es multiplica i la molla resulta alveolada i de color crema. Apte per a processos curts i llargues fermentacions.

LESAFFRE IBÉRICA
Tel. 983 232 907
comercial.iberica@lesaffre.com
www.lesaffre.es

RUBHIMA

Les amassadores de braços més robustes i fiables del mercat

A Rubhima fa més de 55 anys que fabriquem amassadores de braços. Les nostres màquines, fabricades a les nostres instal·lacions, són valorades per la seva altíssima qualitat i fiabilitat.
Les nostres amassadores realitzen el procés d'amassar mitjançant els braços verticals, dissenyats per produir una massa perfecta i homogènia, subministrant una òptima oxigenació i imitant el procés tradicional d'amassar, assegurant un perfecte desenvolupament del gluten i una perfecta absorció de l'aigua. Els seus braços airegen la massa sense escalfar-la ni fatigar-la. La seva construcció, mitjançant la nostra especialitzada tecnologia i àmplia experiència, fa d'elles una màquina imprescindible a tots els obradors.

RUBHIMA
Tel. 937 213 286
rubhima@rubhima.com
www.rubhima.com

SALVA

ELECSOL

L'Elecsol és un forn de pisos elèctric destinat a l'artesà forner que vol coure un producte de qualitat.
Aquesta qualitat ve proporcionada pel sistema de càmeres de cocció independents, que permeten ajustar diferents temperatures de cocció de manera individual a cada pis del forn. I concedides per l'estructura interna del forn, formada per resistències elèctriques cuirassades en sòl, sostre i boca.
L'Elecsol permet, per tant, una gran varietat de cocció, així com una gran uniformitat i qualitat.

SALVA, S.A.
Tel. 943 449 300
salva@salva.es
www.salva.es

SERMONT

Laminadores gamma 'Classic', de Rondo

SERMONT ofereix una promoció única a preus excepcionals, que representa un estalvi d'un 40 % sobre la gama estàndard. Laminadores de fabricació suïssa, de fàcil ús, amb les quals podran laminar tot tipus de masses amb la màxima precisió. Especialment indicades per a brioixeries i pastisseries artesanals, cuines-càtering, pizzeries, restaurants i hotels. Màquines que ocupen un mínim espai i ofereixen una gran rendibilitat.

SERMONT, S.A.
Tel: 934 231 510
sermont@sermont.es
www.sermont.es

YLLA

140 anys amb molt de gust

140 anys no es fan cada dia. Tots sabem el que costa avui que les coses perdurin, i poder celebrar aquesta llarga trajectòria ens omple d'orgull i satisfacció.
Per tant, aquest any hem decidit celebrar-lo amb una gran festa, la del nostre calendari.
La il·lustració l'hem encarregada al reconegut il·lustrador xilè Mathias Seinfield, alter ego d'OyeMathías. Aquest artista ha representat el nostre 140 aniversari a través de 3 grans pastissos, un per cada una de les nostres especialitats: fleca, pastisseria i pizzeria, creant una obra plena de detalls.

YLLA 1878, S.L.
Tel. 938 862 820
www.ylla1878.com

Sigep i Intersicop obriran el calendari firal flequer del 2019

Sigep (Rímini, Itàlia, del 19 al 23 de gener) i Intersicop (Ifema, Madrid, del 23 al 26 de febrer) ultimen preparatius

Del 19 al 23 de gener del proper any està prevista la celebració de SIGEP, el 40è Saló Internacional de Gelat, Pastisseria i Panificació Artesanals i de Cafè, a la ciutat italiana de Rimini.

D'altra banda, del 23 al 26 de febrer se celebrarà la propera edició d'Intersicop, Saló Internacional de Fleca, Pastisseria, Gelateria i Cafè a l'IFEMA, a Madrid.

Amb aquestes dues fires començarà, per tant, el calendari de cites firals vinculades a la fleca i la pastisseria.

LES PRIMERES DE L'ANY. **A dalt, una imatge de la Fira de Rímini, on se celebra Sigep. A baix, una instantània de l'anterior edició d'Intersicop, a Madrid.**

A Intersicop se celebrarà el III Campionat Nacional de Fleca, a més d'altres certamens de pastisseria

SIGEP, 40a edició

SIGEP comptarà amb una exposició, dedicada exclusivament a professionals, durant la qual s'oferirà un avanç de les tendències i les innovacions tecnològiques de les 5 cadenes productives participants.

La fira ocuparà una extensió de 129.000 m^2, on s'exposarà l'oferta internacional de matèria primera, ingredients, tecnologies i equipaments, mobiliari i serveis. L'edició anterior va comptar amb 209.135 visitants i 1.250 expositors. Les previsions són molt positives, igualment, per a aquesta edició.

Un altre dels trets distintius de l'edició d'aquest any és la variada programació. En aquest sentit, cal destacar: esdeveniments dirigits als negocis internacionals a l'espai 'SIGEP International Business'; tallers de valorització de les innovacions a 'SIGEP Next'; formació professional a 'SIGEP Academy'; trobada d'associacions industrials i artesanals a 'SIGEP Associations'; esdeveniments relacionats amb la responsabilitat social de les empreses a 'SIGEP Corporate Social Responsability' i, finalment, també hi haurà espai per a les competicions nacionals i internacionals a 'SIGEP Awards'.

Intersicop, al febrer

Al febrer, IFEMA tornarà a ser l'escenari d'Intersicop, que ha programat un ambiciós programa d'activitats paral·leles a la presentació de l'oferta comercial i al desenvolupament de campionats nacionals. Aquestes activitats afegiran un marc d'informació i coneixement de valor afegit a la visita del professional.

En aquest context, un dels plats forts seran els seminaris tècnics en què, a tres mesos de la celebració de la fira, ja havien confirmat la seva participació més de 40 forners, pastissers i gelaters de gran projecció internacional, que compartiran tècniques, projectes i línies de treball amb els assistents. Un altre dels eixos del programa serà el Fòrum Intersicop, on els visitants podran conèixer interessants casos d'èxit i noves tendències.

Respecte als campionats, destaquen el Certamen Millor Mestre Artesà Pastisser d'Espanya (organitzat per la CEEAP), el III Campionat Nacional de Fleca (CEOPPAN) i el II Campionat Nacional d'estudiants de Pastisseria (CEEAP). NEWSPA

ken

www.ken-foods.com

Esculli el millor per als seus clients.

La gamma de productes Ken per muntar i cuinar aporta la màxima cremositat i frescor, amb un excel·lent rendiment i funcionalitat que ens facilita la feina en el nostre dia a dia.

SKI CATALUNYA, S.L.

Av. Santa Eulalia, 407 - Pl. Can Palet. 08223 Terrassa - Barcelona. Tel.: 93 783 69 91 - pedidos.skicat@ken-foods.com

Cristina Maymó
Cap del Departament d'Assegurances del
Gremi de Flequers de la Província de Barcelona

La importància de l'adequada valoració dels capitals assegurats

Un dels aspectes més importants a l'hora de contractar o renovar una pòlissa d'assegurances, són els imports dels capitals que hem d'assegurar. Per a determinar aquest imports és important que el prenedor o assegurat tingui molt clar quin es el valor real del risc que vol assegurar i, en cas de dubte, pugui disposar de l'assessorament d'un expert mediador o, si cal, inclús d'un pèrit. D'aquesta manera ens evitarem tenir sorpreses desagradables en cas de patir un sinistre. Hem de tenir en compte que un petit estalvi en la prima a pagar en declarar uns capitals inferiors als reals pot suposar una reducció molt important de la indemnització que ens abonarà l'asseguradora si hi ha un sinistre.

Donada la nostra dilatada experiència, podem indicar-li els sinistres més habituals que poden ocórrer en una petita o mitjana empresa, per aquest ordre: Reclamacions derivades per robatori (23%), sinistres de responsabilitat civil (16%), sinistres motivats per causes climatològiques: vent, pluja, calamarsa (13%), sinistres derivats d'incendi (13%), sinistres motivats per danys propis d'aigua (10%) i, finalment, reclamacions derivades per danys elèctrics: sobretensions, curtcircuits (8%).

És per això que resulta imprescindible quantificar i determinar correctament els imports i els riscos a cobrir dins de la pòlissa per donar la corresponent cobertura a aquests sinistres comuns i assegurar correctament l'empresa, garantint la continuïtat del negoci, inclosa la pèrdua de beneficis, ja que els perjudicis d'un sinistre no són únicament els béns danyats. En moltes ocasions és més perjudicial la interrupció de l'activitat que el sinistre en si.

Per tant, l'adequada valoració de capitals, tant de continent (edifici), com de contingut (mobiliari, equips, maquinària, existències, etc.), és fonamental per no caure en infraassegurança, la qual es produeix quan el valor del bé assegurat en pòlissa és inferior a l'interès assegurable. En aquests casos, es produirà l'aplicació de la regla proporcional, que és un mecanisme que apliquen les companyies asseguradores per no haver d'indemnitzar pel dany total, sinó proporcionalment en funció de la prima pagada. Per aquest motiu, cal taxar bé els béns assegurables fent coincidir el seu valor real amb el valor declarat a la pòlissa.

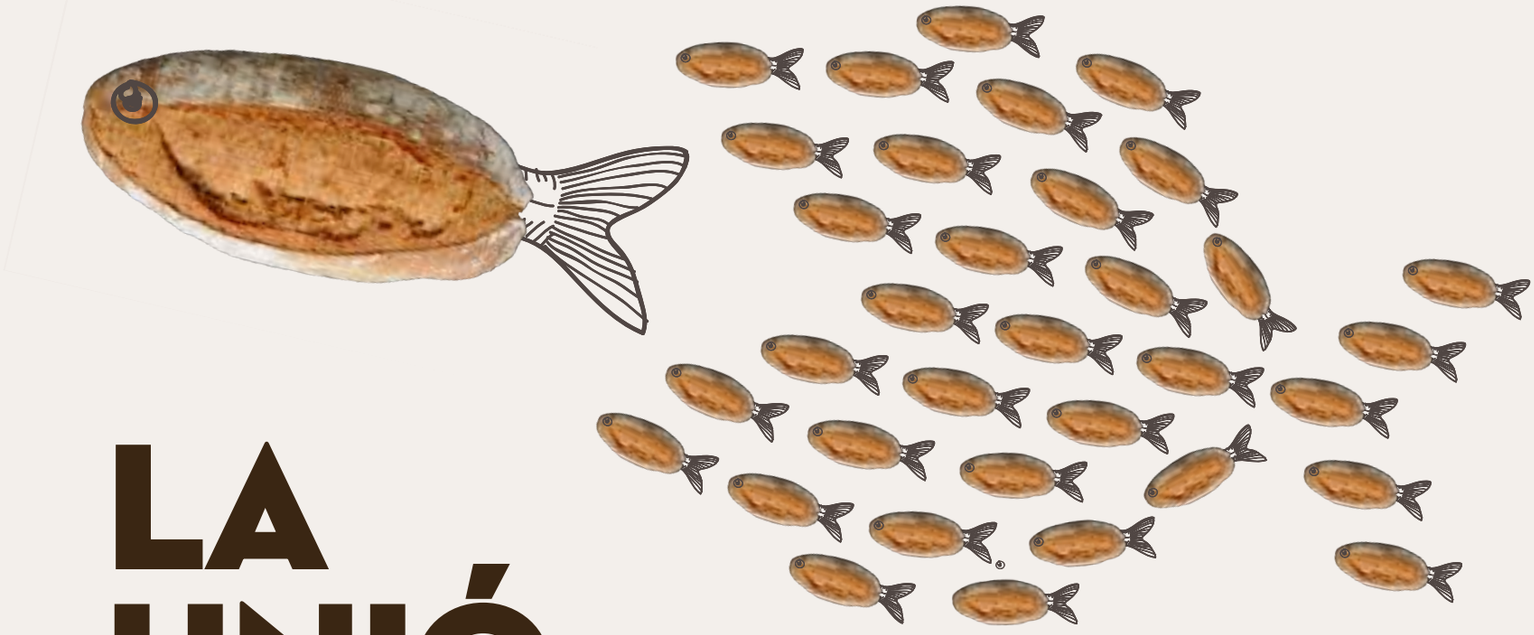
Li posem un exemple:

Capital assegurat: 40.000
Danys valorats en: 27.000
Capital que hauria d'estar assegurat (valor real): 60.000
En aquest cas hi ha una situació d'infraassegurança, ja que el capital que s'ha assegurat a la pòlissa és inferior al valor del bé assegurat.
En cas de sinistre, tot i que els danys (27.000.-) són inferiors al capital assegurat (40.000.-), la companyia no pagarà el total dels danys soferts, sinó que aplicarà la regla proporcional i reduirà l'import de la indemnització que finalment abonarà l'assegurat.
Indemnització = danys * (capital assegurat/valor real) = 27.000 * (40.000/60.000) = 18.000.-
En conclusió, a causa de la infraassegurança i per aplicació de la regla proporcional, malgrat que els danys soferts han estat de 27.000.- , la companyia asseguradora només l'indemnitzaria per 18.000.-
Per a determinades partides menors, equips electrònics o béns refrigerats, o quan no sigui possible establir una valoració precisa, es recomana l'assegurament a primer risc que ens evitarà l'aplicació de la regla proporcional.
En cas de dubte respecte als imports correctes pels quals hauria d'assegurar la seva empresa i/o establiment, contacti amb el Departament d'Assegurances del Gremi que, com a mediador de confiança i especialista que som, l'assessorarem correctament, considerant les seves necessitats particulars i adaptant els productes a la seva mida. Coneixem els riscos habituals, així com els específics de la seva activitat i podrem oferir-li la cobertura que necessita.
Quedem a la seva disposició. Per a qualsevol dubte o aclariment que necessiti, preguem que es posi en contacte amb el Gremi. NEWSPA

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

assegurances@gremipa.com
Tel.: 93 487 18 18

- 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.



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

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

Caiguda de la desocupació per sota del 15 %

Segons dades de l'Enquesta de població Activa (EPA) del tercer trimestre de 2018, que es va publicar el passat dia 25 d'octubre d'enguany per part de l'Institut Nacional d'Estadística (INE), la taxa de desocupació va passar a ser d'un 14,55 % i, conseqüentment, per primera vegada en una dècada, baixava de la important xifra del 15%. Ara bé, paradoxes del sistema, aquesta disminució de mig punt en el nivell d'aturats ha comportat més d'un motiu de preocupació que d'alegria, ja que l'esmentat referent era el requisit fixat pel Govern central per poder accedir a prestacions i, també, per formalitzar el conegut "contracte d'emprenedor", i rebre les seves bonificacions i ajuts. Així, des de la seva aparició i fins al passat mes de juny de 2018, s'havien celebrat a tot l'Estat uns 960.000 contractes d'aquest tipus.

Referent del 15 % de la taxa de desocupació en el contracte d'emprenedor

Hem de recordar que la Reforma Laboral de l'any 2012, que va ser aprovada per la Llei 3/2012, de 6 de juliol de 2012, de mesures urgents per a la reforma del mercat laboral, va regular l'anomenat "contracte indefinit de suport als emprenedors" per aquelles empreses que tinguessin menys de 50 treballadors. Per tant, es creava un contracte que, amb caràcter general, es regulava per la Llei de l'Estatut dels Treballadors i els respectius convenis col•lectius, amb l'única excepció de la durada del període de prova que estableix l'article 14 de l'Estatut dels Treballadors, ja que era d'un any. I, a més, aquesta tipologia contractual permetia rebre a l'empresa tota una sèrie d'incentius fiscals i de Seguretat Social.

Per tant, es tractava d'una modalitat contractual orientada a la petita i mitjana empresa (menys de 50 treballadors) i permetia a l'empresari estalviar-se entre 1.000 i 1.300 euros a l'any en cotitzacions socials del treballador contractat quan aquest era menor de 30 anys o major de 45 , a més de permetre una reducció de 3.000 euros en la quota fiscal. Però, l'aspecte més rellevant (i polèmic) d'aquest contracte era la possibilitat que tenien les parts d'extingir el contracte en el primer any de la seva vigència, sense cap cost.

Però, com deia la Disposició Transitòria Novena, punt segon, de la Llei 3/2012, de 6 de juliol, la possibilitat per poder realitzar l'esmentada tipologia de "contracte indefinit de suport a l'emprenedor" existiria fins que la taxa d'atur estigués per sota del 15%, i aquesta condició també era extensiva a les citades bonificacions i ajuts en aquesta modalitat contractual.

Situació d'incertesa

En aquest moment, el fet incontrovertible és que l'esmentada Disposició Transitòria Novena, punt segon, de la Llei 3/2012, de 6 de juliol, diu el que diu, i ni ha estat modificada ni derogada. I, per això, d'acord amb el sentit literal de la norma, a partir del 25 d'octubre de 2018 no es podria realitzar aquest tipus de contracte. Per tant, si una empresa formalitzés aquest contracte amb un treballador, davant d'una extinció contractual que superés el període de prova marcat al conveni col•lectiu d'aplicació, el treballador podria acudir als Tribunals per declarar el caràcter fraudulent de la terminació contractual, i reconèixer els efectes de l'acomiadament improcedent.

I, en aquest context, aquesta era l'oportunitat que tenia el Govern per derogar definitivament el "contracte d'emprenedor", més encara quan al mes de juliol d'enguany el Ministeri de Treball anunciava la seva voluntat de fer-ho, ja que, segons la secretària d'Estat, la Sra. Yolanda Valdeolivas, només "introduïa precarietat" al mercat laboral. Però singularment, davant la dada estadística de l'Enquesta de població Activa (EPA) del tercer trimestre de 2018, el Govern ha reaccionat amb una fredor que alimenta la incertesa, mantenint tots els ajuts vinculats a la preexistència d'una taxa de desocupació superior al 15%, incloses les derivades del contracte d'emprenedor, fins que s'analitzi, "una a una", què fer amb elles en el futur. Per tant, amb una Llei 3/2012, de 6 de juliol de 2012, de mesures urgents per a la reforma del mercat laboral, que no va regular amb la necessària precisió els efectes immediats de la caiguda de la taxa d'atur per sota del 15 %, i un Executiu sense força parlamentària ni per prorrogar, derogar o modificar aquesta regulació, el conflicte està servit. Probablement, seran els Jutges els qui tinguin l'última paraula per valorar els efectes d'aquells contractes d'emprenedor formalitzats amb posterioritat al 25 d'octubre de 2018.

Altres contractes afectats

A més, el contracte per la formació i aprenentatge es veu afectat pel nou nivell d'ocupació en relació amb límit d'edat per a la seva formalització, ja que aquest tindria com a edat mínima els 16 anys i, com a màxima, els 25 anys, però podia arribar fins als 30 anys, mentre la taxa de desocupació estigues per sobre del 15%. I, igualment, la disposició Transitòria primera del RD 4/2013, de 22 de febrer, feia dependre a un total de cinc altres contractes del citat nivell de desocupació: incentius a la contractació a temps parcial amb vinculació formativa, contracte de treball indefinit d'un jove celebrat per microempreses i treballadors autònoms, incentius a la contractació en nous projectes d'emprenedoria jove, contracte de primera ocupació i incentius per a contractes en pràctica per a la primera ocupació. Per tant, és aconsellable no formalitzar aquests contractes fins que no s'aclareixi la seva vigència i en quines condicions continuen els seus ajuts. NEWSPA

No dubti a posar-se en contacte amb el Departament Laboral per rebre una ampliació de la informació aquí tractada.

Pa de Nadal

- Pastar a una temperatura de 25 °C i deixar reposar en bloc 90 minuts.
-Estendre i dividir en quadrats. Formar la peça superposant pels vèrtexs dels quadrats fins a 6 unitats.
- Deixar fermentar. Abans d'enfornar, enfarinar la part superior de la peça i coure a 240 °C d'entrada amb vapor i baixar a 185 °C uns 40 minuts aproximadament.
- Un cop fred, decorar amb una cinta a manera de regal.

INGREDIENTS

- 900 g de farina mitja força W220
- 50 g de farina sègol blanc
- 50 g de farina integral 100 %
- 800 g d'aigua
- 22 g de sal
- 5 g de malta torrada
- 4 g d'additiu lecitina
- 200 g de massa mare
- 15 g de llevat
- 20 g d'oli d'oliva
- 10 g de vinagre
- 3 g llavor de llinosa.

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

Tortell de festa

- Amassar tots els ingredients excepte el llevat i les nous, que s'afegeixen 5 minuts abans de finalitzar el pastat. Temperatura de la massa aproximada: 27 °C.
- Deixar reposar la massa 20 minuts i dividir en porcions de 450 grams. En formar el tortell, pintar amb ou i dur a fermentar.
- Abans de coure, tornar a pintar amb ou i decorar amb sucre. Cocció a 170 °C.
- Un cop fred, obrir per la meitat, afegir a la superfície una capa de crema pastissera i sucre i cremar amb la pala elèctrica. Un cop freda aquesta base, afegir la nata i tapar amb l'altra meitat.

INGREDIENTS

- 1.000 g dr farina de força W350
- 200 g de sucre
- 25 g de sal
- 75 g d'aiguanaf
- 25 g d'anís sec
- 150 g de llet
- 250 g d'ous
- 150 g de mantega.
- 160 g de llevat premsat
- 1.000 g de nous
- c/s d'aigua
- c/s espècies: canyella, llimona, nou moscada i vainilla.

DECORACIÓ

CRUZ, S.L.
Carrer Indústria, 9-12
Pol. Ind. Les Pedreres
08390 - Montgat (Barcelona)
☎ 934 650 065
Fax 934 650 441
cruzsl@cruzsl.net
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
PI El Segre
25191 - Lleida
☎ 973 200 319
Fax 973 205 643
www.lameta.es

YLLA 1878, S.L.
Ctra. de Manlleu km. 1,4
08500 - Vic
☎ 938 862 744
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, PI 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.

Amassadores - Batedores - Dosificadores Pastes de te i magdalenes - Forns - Laminadores - Rentautensilis i rascadores de llaunes - Maquinària per xocolata - Divisores de massa – Divisora bolejadora de massa – Divisora volumètrica – Fregidores per dònuts i pastes.

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

Per jubilació: forn marca Mondial Forni, model Lem 4180180, de 4 pisos i sól refractari.

Sr. Andrés
669 550 217

215

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 LLOGA

Per jubilació: despaxt de venda de pa totalment equipat, a Sant Vicenç de Castellet.

Sr. Andrés
669 550 217

215

Secció gratuïta dirigida als flequers de tot Catalunya que vulguin posar els seus anuncis de compra, venda o traspàs de maquinària o de forns. No s'admetran les ofertes o demandes de treball. Els anuncis han de tenir una extensió màxima de cinc línies i cal que hi constin el nom, l'adreça i el telèfon de contacte.

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

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.

DIADES FLEQUERES **2019**

Gener

Cap d'any	1
Reis **(Tortell)**	6
Sant Antoni **(Tortell)**	17

Febrer

Sant Valentí **(Pastís d'enamorats)**	14
Dijous gras	28

Març

Carnestoltes	5
Dimecres de cendra **(Coca d'arengada)**	6
Bunyols i coca de llardons	7
Bunyols i coca de sardina	8
Bunyols	15
Bunyols	22
Bunyols	29

Abril

Bunyols	5
Bunyols	12
Rams	14
Divendres Sant	19
Pasqua de resurrecció	21
Dilluns de Pasqua **(Mona de Pasqua)**	22
Sant Jordi **(Pa de Sant Jordi)**	23
Mare de Déu de Montserrat **(Pastís de Montserrat)**	27

Maig

Festa del treball	1
Dia de la mare **(Coca Sant T'estimo)**	5
Sant Pons **(Fruita confitada)**	11
Sant Honorat	16

Juny

10	Segona Pasqua
24	Sant Joan **(Coques)**
29	Sant Pere **(Coques)**

Juliol

10	Sant Cristòfol **(Volants de brioix)**
25	Sant Jaume **(Coques)**

Agost

15	Assumpció de la Mare de Déu

Setembre

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

Octubre

12	Verge del Pilar
15	Santa Teresa **(Torradetes de Santa Teresa)**
16	Dia mundial del pa

Novembre

1	Tots Sants **(Panellets)**

Desembre

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

FARINERA COROMINA

Has provat l'autèntic sabor DELS PIRINEUS?

INTER SICOP

ELS DIES 23, 24, 25 i 26 DE FEBRER DE 2019

ENS TROBAREU A LA FIRA INTERSICOP DE MADRID

VISITEU-NOS A L'ESTAND NÚMERO 12F03!

FARINERA COROMINA

c/ Girona, 155 · 17820 Banyoles (Girona) · Tel. 972 58 33 63 · Fax. 972 58 17 97

farinera@agrienergia.com · www.farineracoromina.com