ARTICLE TÈCNIC. TÈCNICA DELS PRODUCTES ARTESANS: ELS FRUITS SECS

NEWSGREMI: La semifinal del concurs del Millor Pa de Pagès Català, a l'Escola del Gremi el 28 de maig

newspa

Mar./ Abr. '19

n.217

REVISTA DEL GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

L'Escola de Flequers Andreu Llargués, de fires

La formació del Gremi es promociona a Intersicop i Apropa't

Rex Sarraceno

"Superfood" amb cor!

Fajol

- és un cultiu antic amb llarga tradició
- no és un cereal, sinó una poligonàcia (pseudocereal)
- és el predilecte en el rànquing de popularitat de les matèries primeres més apreciades
- inconfusible i delicat sabor a fruits secs
- última tendència en "superfoods"

REX SARRACENO – El plaer dels "superfoods" de moda

El seu atractiu caràcter rústic i el seu exclusiu perfil aromàtic fan que els elaborats amb **REX SARRACENO** siguin únics en el mercat.

Deixi's inspirar per la varietat de receptes i descobreixi la diversitat d'aplicacions i de processos d'elaboració.

IREKS

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edifici 2
Apartat de correus 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANYA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

sumari

6 L'Escola de Flequers Andreu Llargués se'n va de fires

L'Escola de Flequers Andreu Llargués va tenir un començament d'any intens, amb presència destacada a Intersicop, el Saló Internacional de Fleca, Pastisseria, Gelateria i Cafè (Madrid) i a Apropa't, la fira de la formació professional de Sabadell. A ambdues fires, es va constatar el paper capdavanter de la nostra oferta educativa.

20 RECEPTA DE PA. Pa amb bacó i ceba.

22 RECEPTA PASTISSERA. Coca de Sant Joan amb purés de fruites tropicals.

26 Concurs

L'Escola, novament seu de la semifinal del Millor Pa de Pagès Català, el 28 de maig

A finals del mes d'abril s'obre la convocatòria per participar a la sisena edició del concurs per escollir el Millor Pa de Pagès Català i la data de termini per inscriure's és el 20 de maig. La final està prevista per al 28 de setembre a l'Auditori de Cornellà de Llobregat.

News GREMI

25 El director de l'Escola, Yohan Ferrant, representant de França al 'Mondial du pain'.

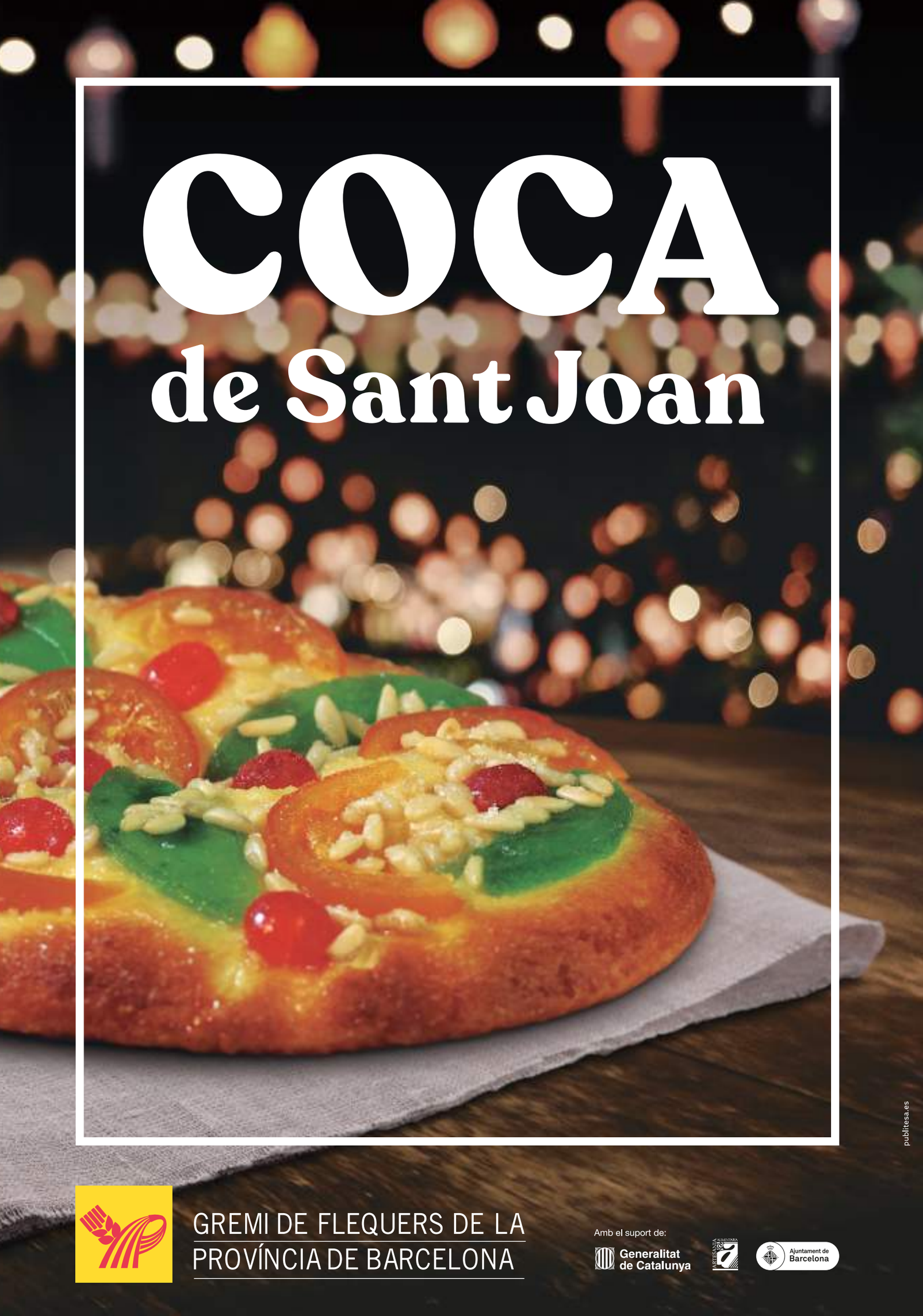
28 Millorants panaris: rol de l'àcid ascòrbic (E-300).

News EMPRESA

36 Garantia d'igualtat de tracte i oportunitats entre dones i homes en la feina i ocupació.

38 Novetats a la declaració de la Renda (2018).

COCA
de Sant Joan



GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Amb el suport de:

Generalitat de Catalunya

Ajuntament de Barcelona

publitesa.es

editorial

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

Intersicop i la formació

Benvolguts companys i amics,

Una vegada celebrada l'última edició de la renovada Intersicop (en la qual l'Escola de Flequers Andreu Llargués va tenir una destacada presència, amb un espai específic i la destacada participació del seu director, Yohan Ferrant, i la seva sots-directora, Mari Cruz Barón -podeu veure'n un extens reportatge a les pàgines 6 a 12 d'aquest revista-), toca fer reflexió.

Aquest és un bon moment per a la Fleca, és clar. No només s'ha incrementat l'assistència a la fira. Durant la seva celebració, i més enllà de l'esdeveniment, també ha millorat la visualització del sector i dels nostres productes. En dos vessants, a més. D'una banda, aquesta major presència en mitjans de comunicació que segur que tots deveu haver percebut: més reportatges, més entrevistes, més consultes, més productes... Més interès, al final. La segona, és el caràcter puixant, a l'alça i cada vegada més imprescindible, de la formació especialitzada. No és només que el consumidor ja en sap més, sinó que vol saber-ne més, encara! I demanda, és clar, informació, però també qualitat, varietat, nutrició, salut. I no podrem respondre a aquestes elevades expectatives sinó comptem amb una formació a l'altura: d'elevades aspiracions, excel·lent, que mantingui la fleca viva i en permanent desenvolupament.

> "EM CONCEDEIXO SOMIAR EN EL MOMENT FUTUR EN QUÈ LA FORMACIÓ FLEQUERA OBTINGUI EL LLOC QUE LI CORRESPON"

En tots dos aspectes, major visualització i importància de la formació, hem d'agrair la part -que és molta- que li correspon a l'Equip dels Espigues. I amb l'equip no només em refereixo als integrants, joves promeses o experimentades realitats, també als seus formadors, a tot l'equip de suport. Són moltes hores d'entrenament, de prova i error, de treball invisible. I també hi ha el treball visible, és clar: les demostracions, les classes pràctiques per tot Espanya, que ensenyen i donen a conèixer que una altra Fleca és possible i que hi ha molta gent, molts joves que aposten per ella.

I així, mentre esperem aquesta norma de qualitat que, encara que imperfecta, vindrà a aportar una mica més de claredat, rigor i ordre al nostre mercat, em concedeixo somiar en el moment futur en què la formació Flequera obtingui el lloc que li correspon i no hi hagi ni un sol establiment que es digui 'fleca' i no tingui un professional titulat al capdavant.

I potser, en uns anys, es parlarà de la presència a Intersicop de nombroses escoles professionals flequeres, procedents de tot Espanya, que es disputen amb escoles d'altres països, sense complexos i per mèrits propis, l'honor de dir-se les millors. I potser estarem debatent el programa formatiu de la carrera universitària de Flequer i els nostres joves es plantejaran en quin país completar la seva formació flequera amb una beca Erasmus.

Les llavors estan plantades, només falta fer-les créixer.

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

Text: Mireia Olivé · Imatges: Ángel Catena (Apropa't) i CEOPPAN (Intersicop)

L'Escola se'n va de fires

Tots els sabors, aromes i textures del millor pa artesà es van passejar el passat mes de febrer per dues fires sectorials de la mà de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona. A Intersicop, el 'Salón Internacional de Panadería, Pastelería, Heladería y Café' a Madrid, i a Apropa't, la fira de la formació professional de Sabadell, es va constatar el paper capdavanter de la nostra oferta educativa.

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona va tenir un paper protagonista a Intersicop 2019, el saló bianual internacional dedicat a la fleca, la pastisseria, la gelateria i el cafè, que es va celebrar a Madrid del 23 al 26 de febrer, a través del seu ens formatiu, l'Escola de Flequers Andreu Llargués. Els pavellons 12 i 14 d'Ifema van ser escenari d'aquest esdeveniment, on es va constatar el paper capdavanter de l'oferta formativa del Gremi i el lideratge dels nostres mestres dins el sector, tant a escala nacional com internacional.

Amb un recorregut d'autoritats i membres de les entitats col·laboradores, el dissabte 23 de febrer s'inaugurava la fira. La comitiva va comptar amb la presència del director general de la Indústria Alimentària, José Miguel Herrero, al qual van acompanyar la directora d'Intersicop, Maria Valcárcel, i el director d'Ifema, Eduardo López-Puertas. També hi van assistir el secretari general de CEOPPAN, José María Fernández del Vallado, i membres de les associacions Afse, Amec Afespan, Anhcea, Asemac i Asprime, entre d'altres.

Una fira consolidada

En aquesta segona edició de la nova etapa de la fira, Intersicop ha tornat a reunir una oferta d'ingredients, productes, complements, maquinària i equipaments més que suficient per a satisfer la demanda dels sectors de la fleca, la pastisseria i la gelateria artesanes. També ha posat de manifest la compatibilitat i les nombroses sinergies que existeixen entre els tres sectors representats.

Amb aquesta edició, la fira s'ha consolidat com a esdeveniment de referència per a aquests sectors i torna a superar totes les expectatives. Intersicop 2019 va rebre la visita de 21.420 professionals, un 14,2 % més que a la passada edició i va reunir l'oferta de 293 empreses, de les quals 212 de participació directa.

Major presència del Gremi

El Gremi ja havia participat en altres edicions de la fira però, en aquesta ocasió, ha reforçat la seva presència, tant en l'àrea de formació com pel que fa a la participació dels nostres experts professionals en les diferents activitats. L'Escola de Flequers Andreu Llargués va ocupar un espai preferent a la zona destinada a la formació per a gremis que disposen d'escola pròpia. La zona va ser patrocinada per CEOPPAN i també hi van participar l'Escola del Gremi de Flequers de Barcelona i l'Escola de Flequers de Biscaia.

"A l'estand informàvem de les activitats que realitzem i de la nostra oferta formativa", explica Montse Ruiz, directora del Departament de Formació del Gremi. "Va ser molt interessant perquè vam tenir l'oportunitat de presentar el que fem a forners de tota Espanya que no ens coneixien. A més, vam descobrir que la nostra escola era coneguda a gran part del territori i això és fruit de la nostra aposta per l'excel·lència"

Al marge dels monogràfics i de la formació inicial, l'oferta d'alt nivell basada en masterclass, i duta a terme tant per professionals del Gremi de la Província de Barcelona com d'àmbit internacional, va suscitar gran interès entre els visitants. "Nosaltres pretenem elevar el nivell de la formació a la màxima potència", assegura Montse Ruiz. "També hem iniciat el Màster en fleca artesana d'excel·lència, que va cridar molt l'atenció entre professionals del territori espanyol i també de fora. Entre portuguesos, italians i estrangers que dominen la llengua hem ampliat molt el nostre àmbit d'influència".

FORMACIÓ. L'espai destinat a les escoles va ser patrocinat per Ceoppan. A la imatge superior, Montse Ruiz, responsable de Formació del Gremi, i Carles Cotonat, secretari general.

L'Escola de flequers Andreu Llargués va ocupar un espai preferent a la zona destinada a formació.

Abast internacional

En aquest sentit, cal destacar l'abast d'aquesta convocatòria d'Intersicop, que ha acollit professionals de tota Espanya. Cal destacar l'elevada presència de visitants andalusos, catalans, castellans, valencians i gallecs, a més dels madrilenys.

També ha crescut l'afluència dels internacionals, que ja suposa un 7 % del total, amb presència de professionals de 62 països, principalment de Portugal, Itàlia i Brasil i, en menor mesura, de França, Alemanya, Colòmbia, Xile, el Marroc, Mèxic i el Perú.

L'ESCOLA, DE FIRES

Pel que fa al perfil del visitant, un 34 % provenia de la fleca artesana, pastisseria i gelateria; un 10 % eren distribuïdors; un 9,5 %, professionals del món de l'hostaleria, i un 7,80 %, interessats en el món del cafè.

Una experiència positiva

Per a la directora de Formació del Gremi, l'experiència ha estat molt positiva. "Ens ha servit per veure com tot el sector està apostant per la formació de qualitat. Fins i tot empreses de maquinària, d'utillatge, packaging, o de matèria primera, com la farina, feien moltes demostracions amb gent d'alt nivell".

En aquest sentit, a Intersicop es va constatar una creixent professionalització de l'àmbit de la fleca. "Estem assistint a una època en què el sector s'està elevant. I el mateix passa amb la pastisseria, que era a l'altre pavelló. El fet de fer un concurs també fa guanyar en atractiu tot el que es presenta. El moviment constant amb elaboracions en viu, les ponències, les competicions... van generar un gran interès", constata Montse Ruiz.

Tenint en compte la demanda generalitzada de formació de qualitat dins del sector, des del Gremi ja es comencen a constatar els bons resultats d'aquesta experiència. "Crec que nosaltres estem apostant molt adequadament per una formació en artesania i d'excel·lencia i ens venien d'arreu a preguntar. Ja tenim els primers inscrits als cursos provinents de la fira. En definitiva, ha estat una experiència molt profitosa", afirma la directora de Formació.

Ponències i demostracions

Al llarg dels quatre dies de fira, es van anar succeint diversos seminaris i ponències amb demostracions pràctiques de cadascuna de les disciplines, per tal d'ampliar el coneixement dels empresaris sobre el seu negoci. Tots ells van comptar amb una bona resposta dels assistents. En el camp de la fleca, l'activitat es va celebrar amb la col·laboració de CEOPPAN i hi van participar primeres figures del mestratge flequer nacional, així com algunes d'internacionals.

Toni Valls, director de l'Escola del Gremi de Flequers de Barcelona, va obrir les sessions el dissabte amb una ponència pràctica denominada "Pa Bio artesà amb productes naturals de la terra". El flequer barceloní va elaborar peces singulars, totes elles amb ingredients de gran qualitat. Cal destacar la seva particular versió del pa de truita de patata.

A continuació, va ser el torn de Beatriz Navia, professora titular de departament de Nutrició i Bromatologia de la Facultat de

> A Intersicop es va constatar una creixent professionalització dels sectors de la fleca i la pastisseria

CAMPIONAT NACIONAL DE FLECA. **Daniel Flecha, el jove flequer de León, merescut guanyador d'un certamen força disputat.**

Farmàcia de la Universidad Complutense de Madrid. La seva intervenció es va centrar en el paper dels cereals i del pa a la dieta. Aquesta divulgadora científica és també assessora de la campanya de promoció del consum de pa, cofinançada per la UE, 'Buenos días con Pan'.

Un dels moments més concorreguts del dia va ser el vespre, durant la intervenció al Fòrum Intersicop del director de l'Escola Andreu Llargués del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona. Yohan Ferrant va fer una demostració eminentment pràctica sota el títol 'La formació d'excel·lència: modernitat i tradició'.

La ponència 'Benvinguts a la realitat', de l'assessor tecnològic de CEOPPAN i capità de la Selecció Espanyola de Fleca Artesana "Espigas", Arturo Blanco, va tancar les intervencions del dissabte. El flequer valencià, assessor del col·lectiu València Pa de Qualitat, va destacar la importància de l'ofici del flequer de tota la vida per damunt de les modes.

A més, en aquesta darrera sessió, el sector va retre homenatge a un dels flequers més emblemàtics del país, Juan Félix Navarro, forner de Tomelloso (Ciudad Real). L'assessor de fleca, i director i propietari de Masterpán, va ser guanyador del premi al millor forner 2018 que es lliura al certamen nacional de fleca artesana.

Participació internacional

El diumenge va ser el torn de la selecció nacional sueca, guanyadora del Campionat del Món de Joves Flequers de la Unió Internacional de Fleca i Pastisseria (UIBC). La demostració de Pernilla Boström i Tintin Larsson va consistir en l'elaboració de peces típiques del seu país, que barrejaven dolç i salat, una característica molt habitual de la fleca d'aquest país escandinau.

Els representants del grup València Pa de Qualitat, amb el president del Gremi de Flequers i Pastissers de Valencia, Juan José Rausell, i del Pastisser Mundial de l'Any, Salvador Pla, al capdavant, van amenit-

El director de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, Yohan Ferrant, va impartir una ponència sobre formació d'excel·lència.

JURAT I GUANYADOR. Mari Cruz Barón, acompanyada de José Joaquín Roldán, qui va guanyar el certamen el 2015.

MARI CRUZ BARÓN, LA VEU DEL GREMI AL CAMPIONAT

La presència del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona a Intersicop 2019 ha estat força diversificada. La subdirectora de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, Mari Cruz Barón, va formar part del jurat del Campionat Nacional de Fleca, on va constatar la creixent professionalització de l'ofici de Forner a l'estat espanyol. "El concurs és una iniciativa molt interessant i m'hi vaig trobar molt a gust com a jurat", explica la subdirectora de l'Escola. "Anava una mica expectant perquè no sabia què m'hi trobaria i em va sorprendre gratament. Hi vaig trobar gent jove, que treballa molt bé, que té curiositat per seguir formant-se i per buscar un nivell d'excel·lència al sector. A més, les escoles cada vegada estan més implicades, amb més alumnes... En definitiva, he vist un sector que es mou, una diferència que he constatat respecte a fa dos anys, quan estava tot més adormit".

La Mari Cruz i la resta del jurat es passaven tot el dia a la fira. Des de les nou del matí fins a les tres de la tarda anaven observant com treballaven els concursants que participaven de dos en dos o de tres en tres. A la tarda, feien la valoració dels productes acabats, la textura, els olors, el tast... Mentrestant, el participant preparava la taula per fer l'exposició final de les seves creacions. "Es van anar exposant les elaboracions a mesura que s'anaven fent i, així, els visitants les podien contemplar. A més, com que l'obrador és obert, la gent que anava passant els podia veure treballar i ens feien preguntes".

El jurat, però, no podia perdre's res. "Hi ha moments que són moltes coses a tenir en compte. Hem d'avaluar com treballen professionalment, les aptituds que tenen, les tècniques que fan servir, com es desenvolupen, si denoten professionalitat o si es nota que només treballen per participar al campionat. També valorem com es desenvolupen en un mitjà que no és el seu habitual, les seves capacitats de resolució... En definitiva, has d'anar mirant tot això en el seu conjunt. I, realment, hi va haver un just guanyador que marcava la diferència, no hi va haver dubte a l'hora de decidir-nos".

Per a la Mari Cruz, Daniel Flecha, el guanyador, va resultar ser un forner molt professional a l'hora de treballar. "Té una tècnica molt acurada, és molt organitzat i endreçat i, sobretot, vull destacar la seva humilitat a l'hora de treballar, perquè ho feia molt bé però sempre amb un respecte pel producte, per a les elaboracions...".

En aquest sentit, la subdirectora de l'Escola comenta que l'objectiu del campionat és fer una mica més visible el sector de la fleca, encara força desconegut. "També volem donar a conèixer l'equip nacional de fleca i en què consisteix la seva tasca, que es conegui que van als campionats i que es preparen i busquen fer un bon paper a nivell internacional, així com promocionar la nostra forneria".

Pel que fa al conjunt del sector, Mari Cruz Barón comenta que a Intersicop s'ha constatat que "el Gremi fa una formació molt bona i que tenim un nivell molt bo. De fet, tenim un rodatge de gent que va passant per l'Escola que fa que ens anem enriquint cada vegada més i que siguem pioners en tot el que és formació".

L'ESCOLA, DE FIRES

EL FUTUR DE LA FLECA AMB YOHAN FERRANT

'La formació d'excel·lència: modernitat i tradició' és el títol de la ponència del director de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, Yohan Ferrant.
Amb la seva intervenció, el mestre, impulsor fa uns anys del projecte de Las Espigas i ara membre de la selecció nacional francesa, va voler demostrar al mercat espanyol que, amb el, pa podem fer moltes més elaboracions de les que estem acostumats.
"Hem d'anar des d'allò més elaborat a allò més clàssic per arribar a ser molt més creatius", assenyala Yohan. "Perquè la fleca un dia tocarà sostre i seria trist que no sabéssim reaccionar a temps per oferir nous productes al consumidor". Per al mestre flequer, el més important és tornar a l'origen, a la matèria primera propera i de qualitat, de la procedència de la qual tinguem referència. "Ara la moda és el que és biològic i ecològic, però sovint desconeixem quin blat és el que ens ve a les bosses. Hem d'anar directament al pagès, que és el més proper que tenim".
Així mateix, Ferrant insisteix en la creativitat i en innovar, tant pel que fa al salat, amb tota la gamma d'snacking, com al dolç, amb tortells i pastissos. "Hem de mirar al nostre voltant i veure les tendències que triomfen a Europa. Un exemple molt bo el tenim als països nòrdics".
"Les escoles que busquem l'excel·lència ens hem d'emmirallar en Europa i hauríem de ser a totes les fires", va concloure el director de l'Escola del Gremi.

zar la tarda. La seva masterclass va reunir un nombrós públic, que va poder tastar l'assortiment de pans de diferents estils elaborats per aquesta parella de mestres.

Actuació de 'Los Espigas'

Dilluns al matí, en 'prime time', els assistents a la fira van poder gaudir de l'actuació de la Selecció Nacional de Fleca Artesana, un dels moments més esperats. ´Los Espigas´, capitanejats por Arturo Blanco i secundats pel mestratge d'Enric Badía i Francisco Recio, van fer una brillant demostració de treball en equip per elaborar el pa de qualitat. L'Escola de Flequers de la Província de Biscaia, representada per Aida Fuentes i Juanma Oribe, va delectar la tarda del diumenge amb la ponència 'Tradicions Biscaïnes en Forma de Pa'.

Finalment, l'obrador d'Intersicop va rebre, dimarts al matí, Dominique Beaumanoir i Patrick Huiban, de l'escola francesa de Vannes, els quals van elaborar excel·lents exemplars tipus de pa de pagès. A la tarda, Moncho López, de Levadura Madre, va dur a terme un taller de fleca amb nois i noies de la Fundació Down Madrid, que van gaudir d'allò més pastant i fornejant.

Campionat Nacional de fleca

Intersicop 2019 va ser escenari, també, del III Campionat Nacional de Fleca Artesana, organitzat per CEOPPAN. Aquest certamen, que es va celebrar per primer cop l'any 2015, té com a objectiu descobrir nous talents del sector de la fleca que puguin fitxar per la Selecció Nacional de Fleca Artesana ('Los Espigas').

La competició, que va fer palès l'alt nivell de la fleca espanyola, va començar dissabte 23 a les 10 del matí i es va allargar fins dimarts. En aquesta edició hi van participar onze forners procedents d'Andalusia, Cantàbria, Catalunya, Madrid i Castella i Lleó. La competició va tenir lloc a l'estand 12 del Pavelló 12 d'IFEMA, on es va habilitar una zona expositiva per tal que el nombrós públic assistent pogués admirar les creacions d'aquestes joves promeses de la fleca espanyola.

Cadascun dels participants va haver de realitzar tres proves per a les quals va tenir 8 hores de temps. Primer, se'ls demanava l'elaboració d'un pa artesà tradicional i de panets variats; en segon lloc, algunes peces de rebosteria; i, per acabar, la creació d'una peça artística inspirada en un element, monument, edifici o imatge representatiu de la seva comunitat.

Un qualificat jurat, integrat per professionals del sector, va ser l'encarregat d'avaluar els diferents participants i decidir-ne el guanyador. Entre els seus membres, s'hi van comptar Jesús Sánchez, que va actuar de president, José Joaquín Roldán, Javier Moreno, i la subdirectora de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, Mari Cruz Barón, a més de Marta de los Reyes, en qualitat d'observadora. El jurat va tenir en compte un conjunt d'habilitats, com la tècnica, l'actitud, el comportament i la neteja.

Els premis van ser lliurats pel president del jurat, Jesús Sánchez, flequer de Panaderos Artesanos J. Sánchez (Tomelloso), pel director general de Salva, Daniel Llordés, i pel secretari general de CEOPPAN, José María Fernández del Vallado.

Daniel Flecha, jove guanyador

Davant d'una concorreguda audiència, el dimarts, a les 17.30 h de la tarda, s'anunciava el nom del guanyador, el lleonès Daniel Flecha, un flequer provinent d'una reconeguda família de forners de la ciutat castellana. També van ser premiats el malagueny David Llamas i el forner de Palència Víctor San Millán, professor del Centre Tecnològic de Cereals de Castella i Lleó (CETECE).

Daniel Flecha, de tan sols 25 anys, va sorprendre el jurat amb una espectacular peça artística sobre la seva terra, coronada pel lleó de l'escut provincial i autonòmic. En declaracions a la Cadena Ser, el jove flequer va explicar que va voler bolcar tota la tradició i la qualitat dels productes de Lleó –molt ben valorats i reconeguts- en les seves creacions. Entre ells va destacar la típica fogassa,

EXPOSICIÓ. **Les creacions dels joves artistes fleques van ser exposades al públic durant la fira.**

Intersicop es consolida com a espai de reunió entre els principals agents del sector

que s'elabora amb massa mare sense llevat, i la palmera de pasta de full, original de Lleó.

Flecha pren el relleu en el palmarès als flequers Juan Antonio Pérez, natural d'Àvila, i al cordovès José Joaquín Roldán, guanyadors del certamen el 2017 i el 2015, respectivament.

Una fira consolidada

Organització, expositors i assistents van coincidir a valorar molt positivament el paper d'Intersicop com a espai de reunió i intercanvi entre els principals agents d'aquests sectors alimentaris: fabricants, distribuïdors, pastissers i flequers, gelaters, professors,

ESPECTACLE **El Campionat Nacional de Fleca va ser un dels grans atractius d'aquesta edició d'Intersicop.**

estudiants i premsa especialitzada. A més, ha demostrat la compatibilitat i les nombroses sinergies existents entre els tres sectors representats.

L'organització d'Intersicop també va destacar l'excel·lent resposta del públic i les innovacions que la fira ha donat a conèixer pel que fa a matèries primeres, maquinària professional, kits per a modernes creacions d'autor, robots de cuina i per pastar, i forns de cocció accelerada, a més d'eines digitals per a incrementar l'efectivitat i optimitzar el temps.

A més de transmetre coneixements a través de les interessants ponències de grans mestres, que van atreure nombrosos seguidors, la fira també ha reflectit les darreres tendències en alimentació amb atractius i saludables productes, masses mare sense gluten, nous ingredients i nous sabors.
En definitiva, una cita tan interessant com necessària, que ha demostrat estar ja del tot consolidada. **NEWSPA**

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

L'obrador del Gremi, a la fira 'Apropa't a l'FP' de Sabadell

Amb demostracions pràctiques i visuals, es va transmetre als joves les sortides professionals de l'ofici de flequer.

Per segon any consecutiu, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha estat present a la fira de formació professional Apropa't a l'FP, que va tenir lloc a Sabadell del 19 al 23 de febrer, amb l'objectiu de donar difusió a les diferents sortides dels oficis, ja siguin els més tradicionals com altres de nous que han sorgit en els darrers anys.

A l'estand de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, s'ha repetit l'experiència de l'any passat, amb un desplegament molt visual que reproduïa un obrador amb tots els ingredients per fer demostracions en directe de l'ofici de flequer. Va ser un dels espais més concorreguts, ja que, de bon matí, s'hi congregaven grupets de joves visitants atrets per la flaire del pa acabat de fer.

Demostració visual

"Hem intentat traslladar les classes pràctiques que fem a l'escola in situ a la fira, perquè els joves vegin com funciona el nostre ofici", apunta Carles Cotonat, secretari general del Gremi. "Sempre és més visual que fer una exposició teòrica i la veritat és que n'estem molt contents. Per a nosaltres, és molt important tant la relació amb la ciutat de Sabadell, que és on tenim l'escola, com tota la qüestió de la formació, perquè és la manera que nous professionals s'incorporin al sector. Cal incidir-hi molt, tant perquè les empreses puguin disposar de personal qualificat com perquè hi hagi nous empresaris que s'incorporin a l'ofici".

De bon matí, es congregaven grupets de joves visitants atrets per la flaire del pa.

ACTE D'INAUGURACIÓ. Degustació de productes elaborats per l'obrador de l'escola del Gremi.

Tenint en compte l'èxit de les anteriors edicions, Apropa't ha anat creixent, tant en quantitat d'expositors de centres i d'empreses, com en nombre de visitants. A la fira, cada expositor té un programa d'activitats fix del seu propi estand i, a més, n'hi ha que mostren projectes singulars del centre. "És el que anomenem els showrooms", explica Carme Pallès, del departament d'Educació de l'Ajuntament de Sabadell. "A més, hi ha més xerrades que l'any passat i, cada hora, van canviant. En un moment podem tenir uns 700 alumnes a les ponències del propi professorat i exalumnes que expliquen els atractius de cada família professional".

L'ESCOLA, DE FIRES

L'OBRADOR. Els mateixos alumnes han format part de l'engranatge: tamisant farina, trencant ous, omplint les mànegues o farcint motllos.

També ha millorat l'organització i el contingut de les xerrades que s'han celebrat al llarg dels tres dies de fira. "Sobretot, hem intentat millorar la sincronia entre les dues bandes", explica. "És a dir, hem intentat vincular l'interès dels alumnes per una família professional a l'àmbit de l'empresa. Això vol dir que, quan els alumnes surten d'una xerrada, poden anar a l'empresa i entendre millor el que acaben d'escoltar. Primer, expliquem el sector professional i, després, mostrem la sortida professional que tindrien. És el gran canvi d'aquest any", senyala Carme Pallès.

Un referent a la comarca

El dimecres 20 a mig matí va tenir lloc la inauguració de la fira amb una degustació de productes elaborats a l'obrador de l'Escola de Flequers Andreu Llargués. Els assistents van poder tastar des de magdalenes de diferents sabors fins a pastissos de poma, de xocolata, fogassa i coques.

El tinent d'alcalde d'Educació, Joan Berlanga, qui va presidir una comitiva que va realitzar un recorregut per la fira, va assenyalar que s'havia vist "una fira molt viva i, sobretot, un major interès dels instituts per augmentar la seva oferta i millorar l'orientació cap a la de formació professional". "Això ens ha permès millorar l'oferta de cicles a la ciutat i posicionar-nos, també, en el nostre entorn més immediat", va explicar. "La fira Apropa't ja és un referent a la comarca".

> Elaboracions que entraven pel nas primer, pels ulls després i acabaven a les boques dels visitants.

Col·laboració de Dispan

Novament amb la col·laboració de Dispan, l'Escola del Gremi ha desplegat totes les seves arts. Els mateixos alumnes del centre formatiu han format part de l'engranatge: uns anaven tamisant farina i cacau, altres, trencant ous, rentant els trastos de cuina, omplin les mànegues, farcint els motllos...

Yohan Ferrant i Mari Cruz Barón, figures al capdavant de l'escola, van anar organitzant el personal, consultant receptes, revisant la feina i controlant el forn. Tot un espectacle contemplar aquest moviment compassat que va culminar amb unes elaboracions que entraven pel nas, primer, pels ulls, després i acabaven a les boques dels embadalits visitants.

Una experiència per als alumnes

"Hem vist molt moviment", comenta Yohan. "I això és molt bo per a la promoció de la formació flequera i per al nostre ofici. Han vingut molts pares interessats per als seus fills, però també els nois i noies que es queden parats quan ens veuen manipular i treballar la massa. Hem fet una mica de tot: focaccies, magdalenes, coques, trenes, brioix, no hem parat!".

L'experiència també ha estat molt positiva per als alumnes de l'Escola del Gremi. "Així es van acostumant a treballar sota una pressió més real del dia a dia del nostre ofici", comenta el director.

"També tenen un primer contacte amb la clientela i això és bo, perquè la nostra professió no depèn només de nosaltres i els podem ensenyar com es veuen les coses de de l'altra banda de l'obrador".

Per al vicepresident del Gremi, Jordi Morera, aquesta és una bona oportunitat per donar a conèixer la professió de flequer.

"Als joves els diria que és un bon ofici, molt bonic, que s'ha d'estimar molt i gaudir-lo. Tot i que fins ara era una mica esclau, cada vegada és millor, la fermentació controlada i el fred ens han facilitat una mica la vida".

"A més", afegeix, "és una professió molt creativa, sempre en un canvi constant. Si fa uns anys jugàvem a disfressar-lo amb tota mena d'extres, ara anem cap al pa saludable, sense cap mena d'additiu, amb masses mare i ferments naturals. Això permet la utilització de diferents farines i tenir uns obradors que són una delícia. Així mateix, tenim la satisfacció que tot el que estem fent ajuda el cos, ja que des de l'obrador estem substituint una part del treball que hauria fer el nostre organisme. El nostre cos només es dedica a gaudir perquè la part més dura ja l'hem feta a l'obrador".

Demostracions sensorials

Per a Montse Ruiz, directora de Formació del Gremi, "amb aquesta fira aconseguim mostrar als joves de Sabadell i dels centres de la rodalia en què consisteix la formació i el nostre ofici. I la millor manera d'ensenyar-ho és fent-t'ho. La nostra és una demostració molt sensorial: els colors, les olors, productes acabats... és El que pretenem és captivar els joves".

> "La nostra és una professió molt creativa, sempre en canvi constant" (Jordi Morera, vicepresident del Gremi).

A més, la directora de Formació ha volgut destacar l'elevat nivell de qualitat amb què treballa l'escola del Gremi. "Els alumnes es formen amb uns estàndards de coneixements tècnics iguals que els del mateix professional del sector i la nostra formació està a un nivell molt alt pel que fa a la pràctica. De fet, mentre practiquen, se'ls transmeten tots els coneixements. Quan acaben són capaços d'assumir el lloc de treball amb categoria d'oficial, estan perfectament qualificats".

Una fira molt útil

La Fira Apropa't ha esdevingut una bona oportunitat per tal que els joves obtinguin tota la informació de la formació que s'ofereix, tan ocupacional com reglada, als voltants de la ciutat de Sabadell.

"Cada any anem millorant i ara ja són els mateixos nois els que expliquen els cicles", destaca Francis Zanuy, cap de Formació i Promoció econòmica de l'Ajuntament de Sabadell. "Els centres també estan contents i, a més, el dissabte tenim la visita d'un públic més obert amb l'assistència dels pares interessats en el futur dels seus fills o, a vegades, gent que està treballant i ve a veure la oferta d'estudis", conclou. **NEWSPA**

Analizamos la idea teniendo en cuenta la experiencia que nos ha aportado montar más de 1.500 tiendas.

Transformamos la idea en un proyecto con el objetivo de hacer un comercio eficiente, cómodo y muy rentable.

Tècnica dels productes artesans

Els fruits secs

Els fruits secs estan plens d'energia: durant molts anys, han estat un component important de la nostra dieta pel seu contingut de nutrients.

Amb el seu alt contingut en vitamines i minerals, els fruits secs juguen un paper important en la dieta. Avui dia, es consumeixen a l'oficina, per recuperar forces abans i durant l'esport o com a refrigeri. També s'utilitzen molt sovint com a part del musli, en pastissos i pans. Protegeixen el nostre cos, enforteixen el nostre sistema immunològic i són rics en vitamines del grup B, calci, ferro, magnesi, fòsfor, potassi i fibra. Més endavant ho explicarem amb una mica més de detall.

Què són els fruits secs?

Sota la denominació de fruits secs s'engloben diverses espècies vegetals: d'arbre (nou, anacard, pinyó), d'arbust (castanya, avellana, ametlla, pistatxo), llavors oleaginoses (pipa de gira-sol, pipa de carbassa, sèsam) o llegums (entre ells, el cacauet). Malgrat aquestes diferències d'origen, tenen en comú un alt contingut en greixos (el seu percentatge en matèria grassa és elevat, sobre una mitjana del 40 %, a excepció de la castanya, en la qual només representa entre el 2 i el 3 %). També són rics en proteïnes, contenen molt poca quantitat d'aigua i es consumeixen de forma dessecada. Els fruits secs compten amb un alt valor nutritiu, per la qual cosa són molt importants en l'alimentació.

Entre ells, destaquen les nous i les llavors oleaginoses, que són aliments que tenen moltes virtuts nutricionals. Són un concentrat de minerals i vitamines. També són rics en proteïnes de qualitat i àcids grassos essencials.

AL·LÈRGENS

La 'al·lèrgia alimentària' és una reacció adversa o resposta inadequada del sistema immunològic d'una persona davant un aliment o component d'un aliment (al·lergen). L'organisme considera l'al·lergen un cos estrany i, com a mecanisme de defensa, produeix un anticòs que, en unir-se amb l'al·lergen, desencadena les reaccions al·lèrgiques. La majoria de les al·lèrgies alimentàries es produeixen principalment per ingestió de l'aliment, però també poden produir-se per contacte o inhalació de l'aliment o vapors de cocció.

La 'intolerància als aliments' és la reacció adversa a l'aliment generada pel propi metabolisme, sense participació del sistema immunològic. Tenim, per exemple, la intolerància a la lactosa, que consisteix en la impossibilitat de digerir correctament la lactosa (sucre de la llet).

Quins fruits secs produeixen més al·lèrgies?

Qualsevol fruit sec pot produir al·lèrgia. Així, els que desencadenen amb més freqüència aquesta reacció són els cacauets, les nous i les avellanes, perquè són els fruits secs que més es consumeixen al món. És per això que és molt important detallar correctament la informació d'al·lèrgics a les etiquetes o rètols informatius a les nostres elaboracions que continguin aquests productes.

Què són les llavors oleaginoses?

Les llavors oleaginoses són també anomenades amb el genèric 'fruits secs'. Es formen a partir de l'ovari de flors i plantes. És per això que es consideren fruits. Tenen la distinció d'estar embolicats en una closca dura i que contenen menys del 50 % d'aigua. Per contra, són un dels aliments que més al·lèrgies i intoleràncies causen.

Beneficis del consum dels fruits secs en els nostres productes panaris

Investigadors de l'Escola de Salut Pública de la Universitat de Loma Linda (Califòrnia), Agro Paris Tech i l'Institut Nacional d'Investigació Agrícola (INRA) van examinar dades de més de 80.000 persones, participants en un estudi, avaluant la seva dieta i la ingesta de proteïnes.

Després d'una mitjana de 9,4 anys de seguiment, l'equip va trobar que els participants que consumien molta proteïna càrnia tenien un risc més gran de malaltia cardiovascular (MCV), fins al 60 % més, mentre que els que consumien grans quantitats de proteïna procedent dels fruit secs (sobretot, nous) i llavors es van beneficiar d'una reducció del 40 % en el seu risc de malaltia cardiovascular.

Una altra dada important a tenir en compte és que no té cap impacte vinculat amb el consum d'altres cereals. No es va trobar associació, beneficiosa o negativa, entre el risc de malaltia cardiovascular i el consum de cereals, aliments processats o fruites i verdures. Estudis anteriors ja havien demostrat que els 'greixos dolents' de la carn, en comparació a la dels fruits secs i les llavors, no té el mateix risc amb les malalties MCV. I un estudi nou afirma, també, que el tipus de proteïna consumida podria tenir un paper important, ja que les procedents de la carn estan vinculades a l'inici de la malaltia cardiovascular, ja que aquest tipus de proteïnes poden influir en els factors de risc cardíac, com la pressió arterial i l'obesitat.

Com estocar els fruits secs?

Les nous i moltes llavors (llavors de girasol, festucs, etc.) són molt rics en greix. En cas d'emmagatzematge prolongat, poden tornar-se rancis o florits. En el segon cas, hem d'evitar absolutament menjar-los. De fet, les floridures produeixen toxines, per exemple, aflatoxines, que poden causar seriosos problemes de salut. Per això, hem d'emmagatzemar les nous, d'altres fruits secs i llavors en un lloc fresc i sec, protegit de la llum, en el seu embalatge original o en recipients tancats.

CONDICIONS PER A UN BON ESTOCATGE	OBSERVACIONS
12 - 18ºC	Alenteix enranciment
Poca llum	Prevé l'enranciment
Humitat màxima 60 %	Prevé la floridura
Embalatge ben tancat	Prevé la infestació d'insectes

Com torrar els fruits secs?

L'aroma dels fruits secs augmenta en torrar-los. Recomano fer-ho entre 130 i 160ºC.

Hem de saber que, a temperatures superiors, s'observa una pèrdua negativa en la conservació i aroma; això és degut a les substàncies aromàtiques que estan lligades als greixos. Les aromes es desenvolupen per l'efecte de la calor i, si l'efecte de la calor és excessiu, es cremen i això repercuteix en aromes negatives i poc agradables.

Fruits	Energia KJ	Energia Kcal	Proteïnes en g	Lípids (greix) en g	Glúcids (Sucre) en g	Fibra alimentària en g	Rics en vitamines...
Ametlles	2430	580	20,0	50,0	14,0	9,8	Fe Vit.B2
Cacauets	2480	592	25,30	49,4	13,4	8,0	Fe Vit.B1
Avellanes	2690	644	14,0	64,0	5,0	6,2	Fe Vit.B1
Castanyes	815	194	2,5	1,9	41,0	6,8	Vit.B1
Nous	2830	676	15,0	65,0	10,0	5,1	Fe Vit.B1
Nous del Brasil	2785	666	14,0	67,0	4,0	9,0	Fe Vit.B1
N. Anacards	2375	568	17,5	42,2	30,5	2,9	Fe Vit.B1
Pinyons	2445	584	30,0	50,0	4,8	1,0	Fe Vit.B1
Festucs	2575	616	18,5	55,8	11,5	6,0	Fe Vit.B1
Nous de macadàmia	3007	718	7,91	75,77	13,8	8,5	Fe

MANUEL CORTÉS

PA DE FRUITS SECS

Ingredients

Ferment tipus poolish
- 1.700 g de farina de força W + 350
- 300 g de farina a la pedra de la primera passada de molí**
- 1.200 g d'aigua aprox.
- 200 g de xarop de mel
- 60 g de llevat premsat
- 800 g de ferment natural
- 80 g d'extracte de malt al 50 %
- 44 g de sal
- C/S millorant (enzims + acerola) optatiu

Barrejar-ho tot i pastar
Afegir al final del pastat en marxa lenta:
- 400 g de nous
- 400 g d'ametlles amb pell
- 400 g de avellanes amb pell
- 300 g de festucs
- 300 g d'anacards
- 300 g de pipes de gira-sol

6.454 g de massa total aprox.

Xarop de mel
- 300 g de mel d'abella
- 1.000 g d'aigua
- Posar en una font de calor i bullir
- Deixar refredar, reservar fins al seu ús

PROCEDIMENT

- Amassar en velocitat lenta fins aconseguir formar el gluten. Afinar en velocitat ràpida un o dos minuts o, el que és el mateix, fins aconseguir una massa ben formada i extensible
- 6.454 g de massa total, aprox. Surten unes 15 peces de 430 g.
- Deixar reposar en bloc un primer repòs de 30', fer-li un plec i donar-li un altre repòs de 60 a 75'.
- Dividir en peces de 430 g i bolejar lleugerament
- Posar les peces en motlles rodons o ovalats (veure fotos de format).
- Deixar ara en fermentació controlada durant un mínim de 12 hores i un màxim de 24.
- Acabar amb un tall o diversos, segons es desitgi, coure amb vapor a forn fort (240 ° C). Als 15', baixar la temperatura i obrir el tir. Acabar de coure fins aconseguir un producte de crostó fi i lleuger, cruixent i color daurat vistós
- ** Utilitza farina a la pedra de la primera passada del molí, ja que té major quantitat de nutrients, la qual cosa proporciona als productes major aroma i gust.

Llistat d'ingredients

Farina de blat d'alta proteïna + aigua + farina a la pedra + massa mare + nous + ametlles + avellanes + pistatxos + anacard + pipes de gira-sol + farina a la pedra + xarop de mel + extracte de malt + llevat biològic + sal marina + acerola i enzims.

Informació per a al·lèrgics

Conté fruits secs (avellanes, nous, anacards, pipes de gira-sol, ametlles i pistatxos), gluten + extracte de malta.

Valors nutricionals per 100 g de producte. Calculat per a aquesta fórmula

Valor energètic = 1390 KJ = 332 Kcal
Lípids = 15 g
Glúcids = 38 g
Pròtids = 10 g
Fibra alimentària = 14.7 g
Sal = 1.1 g

PER QUÈ ES REQUEREIX DECLARAR ELS VALORS NUTRICIONALS

Fonaments de la declaració:

Les bases legals
La legitimitat de la legislació alimentària europea i espanyola.
El Reial Decret Legislatiu 1/2007, de 16 de novembre, pel qual s'aprova el text refós de la Llei General per a la Defensa dels Consumidors i Usuaris i altres lleis complementàries.
Perquè aquestes disposicions bàsiques siguin respectades, el consumidor ha d'estar constantment informat sobre la composició dels aliments.
Els aliments
La llei descriu en generalitats com la informació ha de ser declarada.

Objectius de la Llei d'Alimentació
La Llei d'Aliments té diversos propòsits principals:
- Protegir els consumidors contra els aliments i objectes quotidians que poden posar la salut en perill.
- Assegurar el maneig d'aliments en bones condicions d'higiene.
- Protegir els consumidors contra l'engany relatiu als productes alimentaris.

On troba la seva aplicació la llei de productes alimentaris?
Qualsevol persona o empresa que prepari, processi, emmagatzemi, transport i distribueixi aliments i els objectes quotidians està subjecte a la Llei d'Alimentació.

Les ordres legals
La fabricació d'aliments
La designació o l'etiquetatge han de ser clars. Quan es compra un producte, també ha d'anar etiquetat, tant si es distribueix o es produeix. A l'àmbit de la legislació alimentària, les receptes han d'exposar clarament el contingut i el seu valor nutritiu.
El legislador no diferencia entre petites i grans empreses. Als ulls de la llei, tots som iguals. És per això que a Newspa publiquem la major part de les nostres receptes amb aquesta informació.

JUAN CARLOS ROCHE
PA DE BACÓ I CEBES

Pa suau i gustós

Aquest pa té un lleuger aspecte de brioix. El vapor i la cocció proporcionen un crostó acolorit i brillant, però no cruixent

La cansalada o bacó (de l'anglès 'bacon') és un producte carni procedent del porc. Comprèn la pell i les capes que es troben sota la pell, en concret, dels músculs ventrals (d'aquí el nom en castellà: 'panceta').

El bacó està compost de pell i greix barrejat amb carn, i sol elaborar-se fumat i consumir-se salat, fet que aporta un gran valor energètic (aproximadament 6 calories per gram) i un gust molt característic.

Aquestes característiques fan del bacó un ingredient perfecte per a aquest tipus de pa, en combinació amb la ceba, que li aporta el toc de suavitat i dolçor perfecte per aconseguir un bon equilibri.

Elaborat amb farina de mitja força, és un pa lleuger de textura, alhora que nutritiu i saborós.

El producte final presenta un lleuger aspecte de brioix, ja que el vapor i la cocció li proporcionen un crostó acolorit i lluent, però no cruixent, a diferència d'altres pans més habituals. NEWSPA

> El bacó aporta un gran valor energètic (unes 6 calories per gram) i un gust molt característic.

Receptа col·leccionable a la pàg. 39

INGREDIENTS

- 1.000 g de farina mitja força
- 20 g de sal
- 200 g de levain (massa mare)
- 5 g de llevat
- 50 g d'oli d'oliva
- 550 g d'aigua
- 200 g de bacó
- 200 g de ceba fregida

Brillant i suau

Pastar tots els ingredients menys el bacó i la ceba. Formar el gluten i, per acabar, afegir-hi el ferment.

Afegir la ceba fregida amb el bacó fregit. Fer un repòs en bloc de 20 minuts.

Dividir en peces de 120 g. Bolejar i deixar reposar durant 15 minuts.

Formar una bola i aixafar-la pel centre amb farina. Col·locar en roba a l'inrevés. Fermentar fins a doblar-ne el volum.

Enfornar 220ºC amb molt de vapor. Temps: de 12 a 15 minuts.

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

JUAN CARLOS ROCHE
PA DE BACÓ I CEBES

Coca reconstruïda

Una proposta innovadora per als qui busquen oferir tradicions sense renunciar a la creativitat i la diferència

Dins de les coques dolces, la coca de Sant Joan és, sens dubte, una de les més populars i festives de Catalunya. Tradicionalment, es menja per celebrar la nit de Sant Joan, la del 23 al 24 de juny, coneguda com la revetlla de Sant Joan .

En aquesta proposta que us portem a *Newspa*, Juan Carlos Roche aposta per una reconstrucció del producte, basat en gelificats de diverses fruites tropicals. Així, el gust i el color de les fruites gelificades vesteixen de gala una de les coques més festives de l'estiu . NEWSPA

GELIFICAT, POLPES DE FRUITES

PURÉ DE LLIMONA	100 g + 20 g sucre	3 g de goma gellan*
PURÉ DE MARACUJÀ	100 g + 20 g sucre	3 g de goma gellan*
PURÉ FUITA DE LA PASSIÓ	100 g + 20 g sucre	3 g de goma gellan*
PURÉ GERD	100 g + 20 g sucre	3 g de goma gellan*

** Depenent de l'acidesa*

Receptа col·leccionable a la pàg. 39

INGREDIENTS

- 1000 g de farina 250 W
- 150 g de sucre
- 400 g d'ous
- 25 g de llevat
- 200 g de massa mare
- 25 g de sal
- 225 g de llet
- taronja - llimona c / s
- 350 g de mantega

Tradició i innovació

Pastar tots els ingredients menys la mantega.

Un cop format el gluten, incorporem la mantega en diverses vegades.

Fem pesades de 450 g i laminem. Pintar amb ou i posar a fermentar.

Escalfar les polpes amb el sucre i la goma a 105ºC. Dosificar en semiesferes o diferents formes i refredar.

Decorar amb pinyons i sucre i enfornar.

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

COCA DE SANT JOAN

Per Sant Joan, no pot faltar

INGREDIENTS

- 1.000 g de farina W350
- 20 g de sal
- 100 g de sucre
- 100 g de llet condensada
- 175 g de mantega
- 300 g d'ous
- 10 g de millorant
- 30 g de rom
- 40 g de llevat
- 120 g d'aigua
- c / s de ratlladura de llimona
- c / s de canyella i de vainilla

ORIGEN I TRADICIÓ

- Aquesta delícia té el seu origen en els països mediterranis, on es consumeix la nit abans de la festivitat de Sant Joan, és a dir, el solstici d'estiu.
- Es tenia per costum menjar la coca al camp o al carrer, a l'aire lliure, i remullada amb vins escumosos o vins dolços.

PROCÉS OPERATIU

- Pastar tots els ingredients junts, menys la mantega. Un cop format el gluten, afegir-hi la mantega. I una vegada feta la massa, fer una prefermentació de 15 minuts.

- Dividir el pes desitjat, tenint en compte que perd un 20 %. Dividir la massa en 800 g. Funyir i deixar reposar 10 minuts.

- Estirar en forma ovalada amb corró (aprox. 45 x 30 cm). Expandir una capa fina de massapà rebaixat i decorar amb trossos de fruita confitada (meló, taronja, cireres, síndria).

- Fermentar i escampar-hi pinyons per sobre i cobrir amb sucre en gra. Enfornar a 220 C° amb el tir obert.

Fotos: Ángel Catena. Text: Èrika Parlon

Yohan Ferrant es prepara per al Mundial del Pa

Aquest campionat se celebra a França de la mà d'Ambassadeurs du Pain i reunirà les 16 millors seleccions nacionals del món

Representar la selecció del teu país en una competició amb la repercussió internacional del Mundial del Pa (Mondial du Pain) és tota una responsabilitat i, alhora, un repte, únicament a l'abast d'experts com Yohan Ferrant. El director de l'Escola de Flequers Andreu Llargués / Baking School Barcelona-Sabadell ha decidit fer front a aquest gran desafiament i representarà la selecció francesa -la del seu país- a la 7a edició del Mundial del Pa, que se celebrarà del 20 al 23 d'octubre a Nantes(França).

Certamen internacional

Aquest campionat, organitzat per l'Associació internacional 'Ambassadeurs du Pain', se celebra cada dos anys a França. En aquesta 7a edició participaran les 16 millors seleccions nacionals del món: el Japó, la Xina, Taiwan, els Estats Units, França, Alemanya, Suïssa, Bèlgica, Itàlia, el Perú, Israel... Les seleccions estan formades per dos representants: un de sènior, amb més de 10 anys d'experiència, i un de júnior, que ha de tenir menys de 22 anys. En el cas de la selecció francesa, participarà Yohan Ferrant com a expert i Matt Valette com a aprenent.

Segon descriu Ferrant, "al Mundial del Pa cada equip disposarà d'1 hora i mitja de preparació el dia abans del concurs i de 8 hores el dia de la competició. Haurem de realitzar diferents peces: pans de massa mare, nutricionals, etc.; brioixeria de qualitat i creativa: diversos tipus de croissants, brioixos, etc.; snacking, productes salats i l'apartat més difícil: la peça artística. Tot això respectant sempre al màxim les quantitats i mesures indicades".

L'esport, com a peça artística

Enguany, el tema proposat al Mundial per a les creacions artístiques és l'esport. Els participants poden escollir un esport col·lectiu o individual. Tal com comenta Ferrant: "Prèviament, has de dibuixar-lo, comptar amb l'assessorament d'un dissenyador, aplicar les mesures exactes per a cada peça... És un procés creatiu i artístic, però molt laboriós i estricte".

Cal dir que el director de la Baking School, malgrat la seva joventut, compta amb una dilatada experiència i ja ha creat prèviament peces artístiques molt sorprenents, inspirades en la cultura gastronòmica de França. Ens referim a la seva espectacular taula amb coberts, que va elaborar amb l'ajuda de xefs amb estrelles Michelin com Paul Bocuse, impulsor de la 'nouvelle cuisine' (a la imatge superior).

Representar el teu país

Com assenyala Ferrant, cal preparar-se i treballar intensament per a una competició d'aquestes característiques: "Ara tinc un 'coach', un entrenador que és MOF, m'entreno cada cap de setmana a Barcelona, faig uns 200 km".

> "És un orgull i una satisfacció representar el teu país al Mundial del Pa a França", afirma Ferrant.

En definitiva, per a Ferrant representar el seu país significa tot un orgull i una satisfacció: "És tota una responsabilitat, has de donar el millor i treballar amb molta tenacitat. Sens dubte, és difícil i et requereix molt. Però també et fa millorar; veus fins on ets capaç d'arribar".

D'altra banda, des del punt de vista de la professió, considera que competicions com aquesta són molt positives: "Ajuden a fer evolucionar el sector i mirar cap a un futur marcat per la innovació, la qualitat, la precisió tècnica i la biodiversitat de la productivitat". NEWSPA

Text: M.M.- Foto: Ángel Catena.

La semifinal del concurs de la IGP, a l'Escola el 28 de maig

La data màxima per formalitzar la inscripció, oberta a tots els inscrits a la IGP Pa de Pagès Català, serà el proper 20 de maig

La de 2019 serà la sisena edició del Concurs Millor Pa de Pagès Català, que és organitzada pel Consell Regulador de la IGP d'aquesta especialitat catalana.

Com és habitual des dels seus inicis, l'Escola de Flequers Andreu Llargués, del Gremi de la Província de Barcelona, serà l'escenari que acollirà la semifinal del concurs, planificada per al proper 28 de maig.

Puc participar-hi?

Per poder participar al concurs, s'han de complir els criteris establerts a les bases, que es podran consultar a la pàgina web de la IGP (padepagescatala.org) des de finals del mes d'abril, que és quan el Consell Regulador té previst fer la convocatòria. La data límit per poder realitzar la inscripció és el 20 de maig.

Com en anys anteriors, poden participar al concurs "tots aquells flequers que tinguin les seves empreses inscrites al Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català en el moment de convocar-se el concurs".

La semifinal, com ja s'ha explicat, tindrà lloc a les instal·lacions de l'Escola de Flequers de la Província de Barcelona, perfectament preparades per a un esdeveniment d'aquestes característiques. "En aquesta eliminatòria prèvia", segons assenyalen les bases del concurs, "es determinaran els cinc participants que optaran a la fase final del concurs". Aquests cinc candidats seran els participants que més puntuació obtinguin, segons la deliberació del jurat, i en base al sistema de puntuació descrit a les mateixes bases.

Una vegada seleccionats els cinc finalistes, se'ls emplaçarà a la final, la celebració de la qual està prevista per al 28 de setembre a l'Auditori de Cornellà de Llobregat.

Pans de concurs

Òbviament, els pans de pagès català que es presentin, tant a la final del Concurs com a l'eliminatòria prèvia, hauran de complir amb el Plec de Condicions de la IGP Pa de Pagès Català.

EDICIÓ 2018. El guanyador de l'edició 2018 va ser Josep Miquel Canut, del Forn Codina (Vilaller), a la imatge, recollint el seu guardó.

> La celebració de la final del concurs està prevista pel 28 de setembre a l'Auditori de Cornellà de Llobregat

En el cas de les semifinals, els participants inscrits hauran d'aportar dues peces de pa de pagès català d'1k (una d'elles, tallada a llesques). La secretaria del Jurat, que correspon al secretari del Consell Regulador, assignarà als pans de pagès català de cada concursant un número, de tal forma que es garanteixi l'anonimat dels concursants fins al moment de donar a conèixer els classificats.

Entre els criteris de valoració de les peces presentades, les bases citen la presentació del producte i el pes, el respecte al producte tradicional, el gust, la textura de la molla i la cocció. "El pes del pa, segons estipula el Plec de Condicions, és un aspecte molt important", segons remarquen les bases del concurs. De fet, "en cas que un pa no tingui un pes d'acord amb les indicacions del Plec de Condicions", adverteixen, "el jurat sancionarà aquest fet amb una penalització de 5 punts, que es restaran del total de puntuació obtinguda". El guanyador del Concurs Millor Pa de Pagès Català de l'Any 2019 rebrà un premi en metàl·lic de 2.000 euros i una placa acreditativa, pensada per a exhibir a l'establiment comercial. NEWSPA

Scaritech® INTERNATIONAL

1989 ★ 2019

30 AÑOS

al servicio de la Panaderia y la Pasteleria !

1989 GR1067

Cuchilla Amarilla

2002 GR2002

Cuchilla Verde

2010

TRIO DE CONTENEDORES 40L + CARRO

BAC008 + BAC008C + CHAR01

EUROPLIN 2010 INNOVATIONS

2018

Garra Scaritech®

GR2018

2019

Cuchilla 'Signature'

GR2019

Scaritech® INTERNATIONAL

www.scaritech.com Ibérica

SCARITECH INTERNATIONAL IBERICA c/ Sicilia 253, 6º 3ª - 08025 BARCELONA

Tel: (+34) 93 476 11 27/28 - Fax.(+34) 93 275 62 42

Visita Nuestro sitio web : www.scaritech.com - contacto@scaritech.com - iberica@scaritech.com

Carles Miralbes, Director Tècnic de La Meta.

Millorants panaris: rol de l'àcid ascòrbic (E-300)

Els millorants són un conjunt d'additius i ingredients especialitzats que permeten optimitzar les característiques reològiques i fermentatives de la massa.

Els millorants panaris són productes essencials per a la panificació semiindustrialitzada i industrialitzada a causa de la mecanització dels processos de fabricació, de la diversitat de processos d'elaboració del pa (directe, precuit, fermentació controlada) i de l'alta capacitat productiva de les línies.
Els millorants són un conjunt d'additius i ingredients especialitzats que permeten optimitzar les característiques reològiques i fermentatives de la massa segons el procés d'elaboració, disponibilitat o limitacions ambientals o d'equipaments de la indústria. Així mateix, com que la farina pot procedir de diferents proveïdors, amb orígens del blat molt diversos i, fins i tot, per factors de canvis en la qualitat de les collites, els millorants permeten l'estandardització de les farines. Així, la variabilitat queda absorbida i hi ha una continuïtat del comportament funcional de la massa en el procés.
Tot el que s'ha citat té com a finalitat última la d'obtenir un producte panari de qualitat, tant en termes organolèptics, com de volum, grenya, color i conservació. Per tant, disposem d'additius i ingredients que poden donar solucions a diferents necessitats tecnològiques, solucionar determinats defectes del pa i ser un complement a limitacions del procés industrial.

No m'oblido de la part artesanal, la qual, portada a l'extrem més pur, no necessita millorants, ja que el mateix procés d'elaboració, sigui per ocupació de masses mare naturals sòlides o líquides, l'ús de fermentacions en bloc, l'ús de forns de sola, etc. permet que es puguin obtenir productes d'alta qualitat en termes d'olor, sabor i conservació. M'atreviria a dir, potser, que la diferència més característica entre l'ús o no de millorants rau en el volum final del pa, el qual queda minvat quan parlem de productes artesanals sense millorant.

Composició d'un millorant.

La base d'un millorant és, essencialment, una barreja de tres components: agents oxidants, emulgents i enzims. A la Unió Europea, l'oxidant autoritzat és l'àcid ascòrbic (AA). És un additiu i es declara en l'etiquetatge com a antioxidant (E-300). També es disposa d'enzims oxidants, com la glucosa oxidasa o hexosa oxidasa, que tenen un efecte directe sobre la xarxa de gluten d'una manera similar a l'AA però que, de moment, no entren dins de la categoria d'additius. En altres països fora de la UE, els oxidants poden ser diversos, com el bromat o l'azodicarbonamida (ADA).

Àcid ascòrbic (E-300)

Abans de descriure l'acció de l'AA hem de fer una mica de memòria. Una proteïna és un conjunt de polipèptids. Un polipèptid està format per la unió d'aminoàcids en una seqüència determinada. D'entre aquests aminoàcids, té una especial importància en el desenvolupament i la consistència de la massa la cisteïna. Per què? La cisteïna té un grup tiol (-SH) en la seva cadena lateral. La particularitat d'aquest grup funcional és la seva reactivitat en trobar-se amb un altre grup funcional d'una altra cisteïna d'un mateix polipèptid o d'un altre adjacent, formant un enllaç creuat o pont disulfur (- SS -). Però aquesta reacció només es produeix en presència d'algun oxidant, i és aquí on l'AA juga el seu paper principal. Tenint en compte aquesta premissa, definirem amb més detall el mecanisme d'actuació de l'AA.

Mecanisme de reacció

En realitat l'AA és un reductor però, en presència d'oxigen i de l'ascorbat oxidasa o glutatió deshidrogenasa, presents en la farina de blat, es transforma en àcid dehidroascòrbic (DHA A, de l'anglès DeHydroAscorbic Acid), que és el que realment actua com a oxidant dins de la xarxa de gluten (Fig. 1). El mecanisme detallat de la seva acció no està totalment dilucidat, però sí

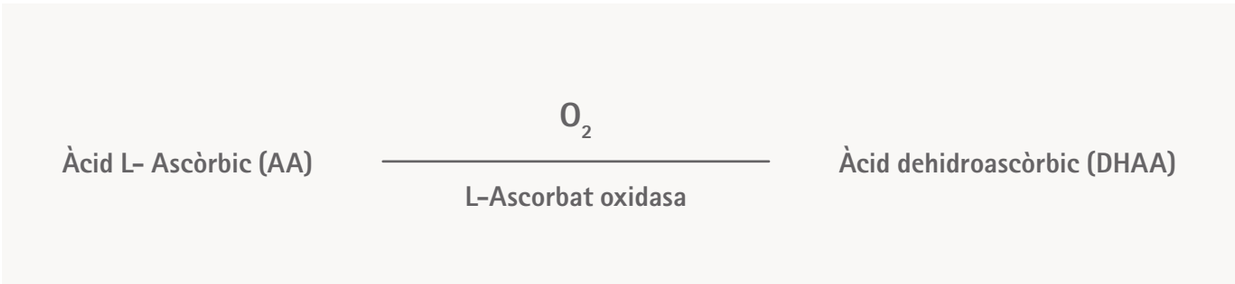


Fig. 1. Mecanisme reacció àcid ascòrbic

que s'accepta que oxida els grups tiol (- SH) lliures dins de la xarxa proteica per formar ponts disulfur (- S - S -, fig. 2) i promoure la reacció d'intercanvi tio –disulfur.

Com que l'oxigen és un element indispensable en la formació del DHAA, el tipus d'amassadora i sistema de pastat seran d'especial rellevància per la quantitat d'aire que es pugui incorporar a la massa. La inclusió d'aire a la massa dependrà de la velocitat i configuració de les pastadores d'espiral o de braços. Igualment, la disponibilitat d'oxigen estarà condicionada pel consum que en faci llevat. Així, per exemple, en un sistema de pastat tipus 'Chorleywood' d'alta intensitat, amb un buit parcial en l'etapa final del pastat, la disponibilitat d'oxigen se centra en els instants inicials de procés, on l'àcid ascòrbic tindrà reactivitat.

D'altra banda, molècules de baix pes molecular, amb grups tiol reactius com el glutatio[1] reduït (GSH), interfereixen en el desenvolupament de la massa en formar ponts disulfur entre grups SH lliures i impedeixen la formació de ponts disulfur entre grups SH lliures de les proteïnes (Fig. 3), alhora que bloquegen les reaccions d'intercanvi bio tiol-disulfur.

El gluten el podríem visualitzar com un cabdell en el qual diferents molècules de proteïnes estan unides entre si mitjançant enllaços disulfur que mantenen l'estructura compacta. Evidentment, hi ha altres tipus d'enllaços (hidrofòbics, Van de Waals, etc.) que intervenen en aquest manteniment del bloc proteic, observant una certa elasticitat i consistència quan manipulem la massa. Quan afegim glutatió o cisteïna, el que fem és trencar aquests ponts disulfur, cosa que produeix una despolimerització o obertura del cabdell, perdent elasticitat i tenacitat però guanyant extensibilitat, que és el que realment estem buscant quan afegim aquest tipus de reductors del pastat. Quan tenim masses amb una certa retracció en el procés de format, l'addició de glutatió permet, per exemple, una millor manipulació de la peça sense observar variabilitat en la seva longitud, des del principi fins a finalitzar la totalitat del pastat.

A la Fig.4 es presenta el mecanisme d'oxidació del glutatió pel DHAA. Amb això s'aconsegueix bloquejar l'efecte de disrupció de la xarxa de gluten per part del glutatió i portar-lo a la seva espècie oxidada (GS-SG) sense reactivitat.

Per tant, de tot el que s'ha exposat anteriorment, podem veure que l'AA pot promoure l'oxidació de grups tiol de diferents molècules de proteïna que podrien tenir un impacte en la formació de la xarxa de gluten.

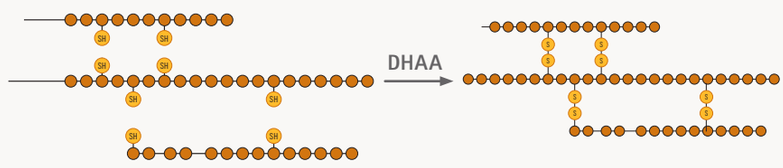


Fig. 2. Model de formació d'enllaços disulfur dins la xarxa proteica pel DHAA

Fig. 3. Mecanisme de reacció del glutatió sobre els enllaços disulfur dins de la xarxa proteica.

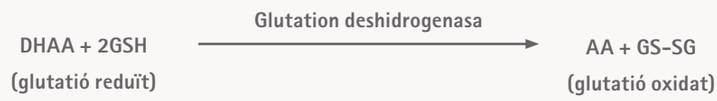


Fig. 4. Mecanisme d'oxidació del glutatió.

- A la farina de blat tenim diferents tipus de proteïnes, algunes d'elles solubles sense funcionalitat i d'altres solubles com el gluten, amb funcionalitat reològica i fermentativa. D'aquesta manera, es pot produir l'oxidació de grups tiol-SH presents en molècules de proteïnes solubles en aigua, les quals no tenen cap benefici sobre la formació de la xarxa de gluten, cosa que beneficiaria l'estructura de la massa en prevenir que aquests grups SH reaccionin amb els grups SH de molècules de glutenines, millorant el comportament reològic de la massa.
- Contràriament al que s'ha exposat anteriorment, es podria donar l'oxidació de grups - SH de molècules solubles de proteïnes amb grups SH de molècules de glutenines, impedint la compactació i enfortiment de la xarxa de gluten i produint-ne el debilitament.
- Formació de ponts disulfur (Prot SS Prot) per l'oxidació de grups - SH de diferents seccions d'una mateixa molècula de glutenina (enllaç intramolecular) o entre dues molècules de glutenines adjacents (enllaç intermolecular). Aquest tipus d'enllaç és el que realment està afectant directament les propietats viscoelàstiques de la massa i repercuteix en un increment en la tolerància, la fermentació i la millora de l'empenta de la massa en la fase de fornejat.
- Inactivació de grups SH en passar a un estat d'oxidació superior, per exemple, S0 3 H, impedint que formi part de les reaccions d'intercanvi tiol-disulfur.

Hem focalitzat la reactivitat de l'AA sobre les molècules de glutenina perquè, en les gliadines, aquesta reactivitat de les

1Glutatió (L-glutamil-L-cisteinil-glicina)

proteïnes amb formació d'enllaços disulfur intra i intermoleculars tenen poc impacte en la consistència i elasticitat de la massa. L'increment de P / L i W per acció de l'AA, mesurat mitjançant el Alveògraf Chopin, és molt més important en farines amb una ràtio glutenina / gliadina alta. Les farines molt extensibles amb baixa força fornera (w), en les quals el contingut en gliadina és alt, manifesten poc canvi reològic per addició d'àcid ascòrbic. Per tant, en termes reològics, l'AA incrementa la tenacitat i elasticitat de les masses, però també es produeix una major estabilitat i tolerància al pastat a causa d'una major compactació i entrecreuament de les cadenes de proteïnes que són resistents al treball mecànic. Normalment, amb l'addició d'AA podem observar un increment en l'estabilitat de la massa quan n'avaluem el comportament mitjançant el farinògraf Brabender, equip que permet conèixer i avaluar el comportament de la massa d'una manera dinàmica.

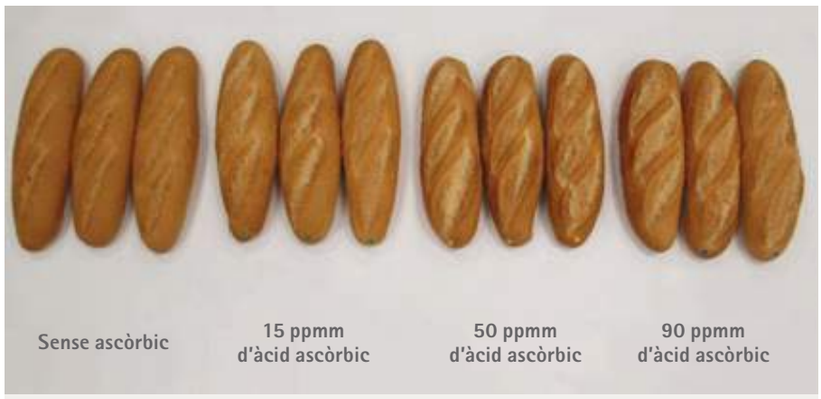


Fig. 5. Efecte AA a diferents dosis sobre el volum i aspecte del pa.

"Si volem disminuir l'elasticitat i incrementar l'extensibilitat de la massa podríem afegir glutatió"

Si volem disminuir l'elasticitat i incrementar l'extensibilitat de la massa podríem afegir glutatió, via llevat desactivada; o cisteïna, per escindir els ponts disulfur de la xarxa de gluten per tenir una estructura més oberta, amb menys retracció. Aquest mecanisme de reacció és reversible, és a dir, podem recuperar aquests ponts disulfur (no en la mateixa posició espacial dins de l'estructura) afegint-hi AA o algun enzim oxidant com la glucosa oxidasa. No hem de confondre l'acció que exerceixen les proteases en el relaxament de la xarxa de gluten, ja que ho fan escindint enllaços polipeptídics, els quals no són reversibles a priori.

Fins ara hem vist el mecanisme de reacció de l'AA amb les molècules de proteïna, juntament amb altres reaccions col·laterals que conviuen i que amb altres ingredients i molècules produeixen una massa amb certes característiques reològiques i fermentatives. Quan ho traslladem a la pràctica flequera, una massa sense AA es manifesta com una massa enganxosa, sense consistència i que es relaxa durant el repòs, que presenta excés d'extensibilitat en el format, gairebé sense retracció, sense tolerància a la sortida de la fermentació, amb escàs volum, fet que es tradueix en un pa petit i amb escassa obertura, i cec. Quan afegim petites quantitats d'AA, per exemple, 30 ppm (3 g AA / 100kg de farina), l'aspecte de la massa canvia radicalment. Necessitem més temps de pastat per aconseguir una massa amb un certa consistència, ja que s'estan formant molts més enllaços, el gluten és molt més elàstic i, per tant, ofereix més resistència al pastat. La formació de la xarxa de gluten amb un major entrecreuament proteic proporciona una millora en la fixació de l'aigua pels grups funcionals de les cadenes de proteïna, cosa que millora lleugerament l'absorció d'aigua en la massa. A partir d'aquí, aquesta massa correctament desenvolupada tindrà un millor comportament en el format, tindrà consistència per ser enrotllada i estirada, amb una certa retracció perquè, durant la fermentació, la peça adquireixi volum, amb una secció arrodonida.

Aquesta millora en la tolerància a la fermentació que permet una millor retenció dels gasos produïts pel llevat es tradueix en un increment del volum de la peça fermentada, que presenta una secció arrodonida en lloc de plana. Això es deu a una millor estructuració de la xarxa de gluten per la formació d'enllaços addicionals entre cadenes de proteïnes que creen una certa impermeabilitat. Finalment, obtenim una peça cuita amb més volum i major obertura de grenya. A la Fig. 5 es presenten pans amb diferents dosis d'AA. Com es pot observar, a mesura que augmenta la dosi, el volum i grenya del pa augmenten: fins i tot a la sortida de fermentació, els volums de la massa augmenten en ordre creixent d'AA i s'indica una major tolerància.

La gran pregunta és: quina quantitat d'AA ha de tenir un millorant? No és una resposta senzilla, ja que depèn de molts factors, com el tipus de procés (directe, fermentació controlada, ultracongelat, precuit), el tipus de massa que estem treballant (massa dura, massa normal, hidratada), el tipus de línia d'elaboració (bolejat, barrot, laminat), el tipus de farina i el tipus de pa. Sí que podríem establir un criteri: com més exigent sigui un procés en termes de posar estrès a la massa, més quantitat d'ascòrbic cal afegir. Per exemple, si hem d'aplicar llargues fermentacions en fred, fermentació controlada o per massa crua ultracongelada, els requeriment de dosi d'ascórbics seran grans. També cal prestar especial atenció al fet que, a mesura que augmentem la dosi d'AA, la tenacitat i elasticitat del gluten augmenta, i això provoca problemes en el format i en el desenvolupament i expansió del producte al forn.

Per concloure, indicaria que l'AA té una reactivitat que estarà condicionada per la resta d'ingredients que formen part del millorant, ja que podria tenir algun efecte sinèrgic amb algun d'ells. I hem de pensar que, quan augmentem la dosi del millorant, estem incrementant la quantitat, no només de l'àcid ascòrbic, sinó també de la resta dels ingredients. Això pot implicar que no observem un comportament de la massa o del producte panari a causa de l'AA, atès que, a partir de certes dosis, altres ingredients tenen una potencialitat superior en la seva afectació al comportament reològic i fermentatiu de la massa. NEWSPA

‘Respectus panis’, per primera vegada a Espanya

L’Escola de Flequers Andreu Llargués va acollir una master class dels MOF francesos que va tenir una acollida excel·lent

L’octubre del 2017 es va presentar a França el llibre ‘Respectus panis’, del llatí ‘respecte’, que vol dir consideració, i ‘panis’, que vol dir pa, ‘Respectus panis’ defineix el tractament respectuós que s’ha de tenir pel pa. L’obra va ser desenvolupada amb l’ajuda científica del nutricionista i director de l’INRA Christian Remes i realitzada per Amandio Pimenta (MOF), Pierre Nurry (MOF), Thomas Planchot (MOF) i Henri Poch (MOF), tots ells empresaris que treballen amb el mètode d’aquest mateix nom.

Així, a finals del passat mes de març, el mètode en el qual es basa el llibre va ser presentat, per primera vegada a Espanya, en directe pels seus autors. Va ser a l’Escola de Flequers Andreu Llargués, dins del programa de master class, i va tenir una acollida excel·lent.

Tradició i modernitat

“Com a ‘ambassadors du pain’, volem fabricar-lo tenint en compte els mètodes ancestrals de panificació i afegint-hi aspectes moderns i innovadors sobre la salut del consumidor i econòmicament viables”, assenyalen els autors.

> “Volem fabricar-lo tenint en compte els mètodes ancestrals i afegint-hi aspectes moderns i innovadors”

Aquest mètode proposa mesures concretes, com tornar a unes farines sense additius de tipus 80, per tal d’assegurar fibres, minerals i micronutrients. Aposta per pastats curts, amb molt poca massa mare (o llevat, en cas de no treballar amb masses mare naturals). Així, la classe es va centrar en explicar les tècnicques necessàries per portar a bon terme aquestes idees.

El tipus de pans treballats van ser la barra de tradició francesa, la barra rústica, la barra camp Rémy, ‘pa autèntic, pa de T80, la coca Auvergnate, pa de campanya i la petita espelta (Monoccocum). NEWSPA

La baguet i els seus conceptes, a càrrec de Yohan Ferrant

El director de l'Escola de Flequers Andreu Llargués va impartir una master class tot aplicant la seva filosofia a la baguet

Yohna Ferrant, 'Ambassadeur du pain' i actual director de l'Escola de Flequers Andreu Llargués va impartir una interessant master class a principis d'aquest mes d'abril, centrada en la baguet, un producte tan tradicional del seu país, França, com estès per tot el món occidental.

Defensor de la biodiversitat

L'arribada de Yohan Ferrant va portar a l'escola la seva filosofia de treball, basada en l'elaboració de pans amb llargues fermentacions, masses mare d'origen natural i farines ecològiques. Com a gran defensor de la biodiversitat, treballa pel coneixement i la responsabilitat amb el gra que s'utilitza en la transformació de la farina en el pa i la recerca d'un bon gra conreat en una bona terra.

Així, en aquesta master class, Ferrant es va centrar en la baguet, un dels productes més consumits del nostre sector: la seva elaboració, amb diferents sistemes de fermentació, i com gestionar i optimitzar el seu rendiment. També va incidir en aspectes de la baguet precuita i la seva conservació, a més de la cocció i els seus diferents acabats. NEWSPA

PROPERES MASTER CLASS (Abril- maig 2019)

- 'PIZZES I PANS ITALIANS D'EXCEL·LÈNCIA'
(24 i 25 d'abril)
Per MICHELE INTRIERI -Itàlia-; mestre pizzaiolo, flequer, formador i fundador de la Scuola Italiana Pizza.

- 'TÈCNIQUES DE LLARGA FERMENTACIÓ'
(8 i 9 de maig)
Per YOHAN FERRANT -França-
Es treballaran les diferents fermentacions i temperatures amb diverses farines per facilitar la producció, ampliar la gamma i optimitzar el rendiment organolèptic.

- 'BRIOIXERIA CREATIVA'
(29 i 30 de maig)
Per YOHAN FERRANT -França-
Diferents elaboracions creatives a partir de masses fermentades per oferir una gamma més ampla de brioixeria amb nous sabors i textures per als nostres clients.

Per a més informació i inscripcions, contacteu amb el Departament de Formació del Gremi:
formacio@gremipa.com

Generalitat de Catalunya
Consorci per a la Formació Contínua de Catalunya

Cursos per a totes les necessitats professionals flequeres

Els propers mesos, el Gremi desenvoluparà un extens ventall de cursos dins del programa de formació contínua

Productes salats i dolços, per a necessitats especials (celíacs), tradicionals, innovadors... El ventall de cursos preparat pel Departament de Formació del Gremi, dins del seu programa de formació contínua, assegura varietat i qualitat d'aprenentatge per als flequers agremiats, siguin quines siguin les seves necessitats formatives.

Els més immediats

A finals del mes d'abril, està previst el començament d'un curs amb les mires posades a Sant Joan i les coques, en les varietats salades i dolces, a càrrec de la subdirectora de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, Mari Cruz Barón, i el reconegut i jove pastisser Toni Vera.

I, per als que no hagin pogut assistir-hi, hi ha prevista una altra formació centrada en les coques, aquesta vegada només salades, per al mes de maig i impartida per Mari Cruz Barón.

A continuació, i encara al maig, es desenvoluparà una formació específica per treballar productes sense gluten.

Una mica després, hi ha prevista una altre formació pensada per als dependents de les botigues, que busca aprofundir en el coneixement dels productes per reforçar i potenciar les vendes. També durant maig/juny, hi ha previst un curs sobre pastissos forners .

Per conèixer tota la programació de cursos, podeu consultar al Departament de Formació del Gremi (formacio@gremipa.com). NEWSPA

CURSOS	DURADA	INICI	FINAL	HORARI
ESPECIAL SANT JOAN. COQUES DOLCES I SALADES	20 H.	29 I 30 (ABRIL) 6 I 7 (MAIG)	07/05/2019	15.30 A 20.30
PRODUCTES SALATS: ASSORTIMENT DE COQUES SALADES	10 H.	20/05/2019	21/05/2019	15.30 A 20.30
PRODUCTES SENSE GLUTEN AL NOSTRE OBRADOR	10 H.	22/05/2019	23/05/2019	15.30 A 20.30
EL CONEIXEMENT DEL PRODUCTE PER A MILLORAR LES VENDES	12 H.	27/05/2019	03/06/2019	09.30 A 13.30
PASTISSOS FORNERS	10 H.	27/05/2019	03/06/2019	15.30 A 20.30
PANS FETS EXCLUSIVAMENT AMB MASSA MARE NATURAL	20 H.	03/06/2019	06/06/2019	15.30 A 20.30
ENSAÏMADES ARTESANES	10 H.	26/06/2019	27/06/2019	15.30 A 20.30
BÀSIC DE MASSES BATUDES	10 H.	01/07/2019	02/07/2019	15.30 A 20.30
PRODUCTES DE VENDA PER IMPULS	10 H.	08/07/2019	09/07/2019	15.30 A 20.30

Departament de Formació del Gremi: Montserrat Ruíz i Sònia Teller (formacio@gremipa.com)

CONCURS MILLOR COCA DE SANT JOAN

21.5.2019

Antiga fàbrica Estrella Damm

Fins el 13 de maig pots incriure't al concurs omplint el formulari de participació a www.lamillorcocadesantjoan.cat
Més informació 93 004 51 14

LA MILLOR COCA DE SANT JOAN 2019

ESPÓNSOR PRINCIPAL

MORETÓ

ESPÓNSORS

Sosa · salva · Valrhona · OSTY · calidulce · CORMAN

ORGANITZA

Sr. y Sra. Cake

COL·LABOREN

Associació de Forners i Pastissers de les Illes Balears · Gremi de Flequers de la Província de Barcelona · pa nàtics

MEDIA ESPÓNSOR

pan&pizza

Productes i formacions de tendència, a càrrec d'IREKS

Aquests darrers anys, la tendència cap a la cervesa artesana s'ha fet cada vegada més visible en aquest sector i ha guanyat una important quota de mercat. El concepte 'craft' és sinònim de treball manual, unit a la creativitat i a la innovació. Aquest enfocament tan interessant, IREKS l'ha traslladat a la fleca artesanal amb el CRAFT-MALZ.

Amb aquest nou 'cuvée' de malta –una composició de maltes especials d'alta qualitat arrodonida amb oli aromàtic de llúpol–, IREKS proporciona un producte de base que ofereix un gran marge tant per a la creativitat artesanal com per a les ganes d'experimentar.

Per una altra banda, IREKS proposa el REX SARRACENO (fajol o blat sarraí, molt de moda i que gaudeix d'una gran popularitat com a 'superfood' entre els consumidors), perquè delecti els seus clients amb l'experiència d'un sabor excepcional. El seu atractiu caràcter rústic i l'exclusiu perfil aromàtic fan que els elaborats amb REX SARRACENO siguin únics al mercat, assenyalen des d'IREKS.

Curs d'entrepans

En un altre ordre de coses, el passat mes de març, IREKS va impartir el seu primer seminari pràctic de pastisseria de 2019, amb MELLA & 33 DREIDOPPEL, en el qual es van plantejar noves idees per elaborar i decorar diferents pastissos i semifreds. NEWSPA

Bongard presenta el forn Orion EVO

Els forns elèctrics de pisos de Bongard han fet un pas més amb aquest nou model, Orion EVO.

Entre d'altres novetats, implementa un nou panell de control, que dona poder absolut sobre el forn. Gràcies a la seva tecnologia, permet controlar el consum fent que els pisos funcionin de forma independent. A més, té una potència major per arribar abans a la temperatura desitjada, la qual cosa redueix el consum i li confereix una versatilitat absoluta.

També permet programar les receptes de cocció i guardar-les per utilitzar-les més endavant. En definitiva, el panell de control Intuitiv'2 és tota una evolució. NEWSPA

Primer concurs professional de la Coca de Sant Joan

Per primera vegada, s'ha convocat un concurs per trobar 'La Millor coca de Sant Joan' elaborada per forners i pastissers professionals. El certamen, organitzat per l'agència de màrqueting gastronòmic Sr. i Sra. Cake, pretén retre homenatge i donar visibilitat a aquest producte artesà tan tradicional a Catalunya, a la vegada que es reconeix la qualitat de les coques elaborades pels professionals del forn.

Com participar-hi?

La convocatòria està oberta per a pastissers i forners, sempre que tinguin un punt de venda. La pastisseria o fleca candidata s'hi podrà presentar amb una sola entrada i en una de les tres categories del concurs: Tradicional (de fruites confitades i pinyons), de Crema i pinyons i Creativa.

Les inscripcions ja estan obertes i s'efectuaran fins al dilluns 13 de maig a la web **www.lamillorcocadesantjoan.cat** omplint el formulari de participació.

Les coques s'hauran de lliurar a l'Antiga Fàbrica Estrella Damm de Barcelona (Rosselló, 515) el dimarts 21 de maig de 2019, de 9 a 10.30 h. Tant la valoració, com el veredicte i el lliurament de premis tindran lloc el mateix dia. NEWSPA

Europastry s'alia amb Nutella i KitKat

Europastry ha apostat per les aliances amb altres marques líders pels seus nous llançaments de primavera.

Així, de la mà de Ferrero, ha presentat dos nous formats de Dots, farcits amb autèntica Nutella®: el 'Dots Rol con Nutella®' (elaborat amb la tendra massa de Dots recoberta d'una fina capa de xocolata i farcida d'autèntica Nutella®) i el nou 'BerliDots Sucré con Nutella®' (una dolça i esponjosa berlina empolvorada amb cruixent sucre i farcida de Nutella).

D'altra banda, després de l'èxit de la Tartaleta KitKat, llançada fa poc per Europastry i Nestlé, ambdues companyies han tornat sumar esforços per presentar el nou 'Mini Croissant KitKat Listo', un petit croissant de mantega ja fornejat, farcit de KitKat i també recobert de trossets de galeta KitKat.

Concurs d'entrepans

Fripan, marca del grup Europastry, va organitzar la 18a edició del Concurs d'Entrepans en col·laboració amb l'Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona, dirigit a alumnes, els quals van presentar receptes originals.

Després d'una preselecció de les 10 millors elaboracions, la recepta guanyadora va ser la 'Tostadita Santa Teresa', de Mario Rodenas. NEWSPA

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

Garantia d'igualtat de tracte i oportunitats entre dones i homes en la feina i ocupació

El 7 de març de 2019 es va publicar al BOE el Reial Decret-llei 6/2019, en el qual s'introdueixen importants novetats que afecten tant a les empreses, com als empleats i treballadors autònoms.

Bonificació en les quotes per als treballadors autònoms

En primer lloc, la nova norma recull una bonificació de la quota d'autònoms del 100 % durant els períodes de descans per naixement, adopció, acolliment, risc durant l'embaràs o risc durant la lactància natural, sempre que aquest període tingui una durada d'almenys un mes. La quota d'autònom que es tindrà en compte serà la base mitjana que tingués l'interessat en els 12 mesos anteriors al moment en què s'aculli a aquesta mesura i, si la persona treballadora porta menys de 12 mesos d'alta, s'agafarà la mitjana del període que porti treballant. A més, en determinats supòsits, s'atorgarà una bonificació de la quota per contingències comuns i professionals de 60 euros mensuals durant els 12 mesos següents a la seva reincorporació, o bé una bonificació del 80 % sobre la cotització per contingències comuns, si la base de cotització fos superior a la mínima.

Permisos per naixements i cura de menors

S'amplia el permís per naixement i cura de menors per a progenitor diferent de la mare biològica progressivament des de 2019 fins al 2021. Concretament, el permís serà de 8 setmanes des de l'1 d'abril, 12 setmanes des de l'1 de gener de 2020, i 16 setmanes des de l'1 de gener de 2021. En tot cas, serà obligatori el gaudiment d'aquest permís de forma immediata al naixement en 2 setmanes el 2019, 4 setmanes el 2020 i 6 setmanes al 2021. La resta de setmanes de permís podran gaudir-se fins que el fill/a tingui 12 mesos, ja sigui de forma continuada o setmanes alternes.

"Les empreses de 50 o més treballadors estan obligades a tenir un pla d'igualtat, el contingut del qual està regulat per la Llei"

Igualment, la suspensió del contracte de treball, transcorregut el gaudiment obligatori, podrà ser en règim de jornada completa o parcial, previ acord amb l'empresa.

Finalment, en el cas de part prematur i en aquells casos en què el menor hagi d'estar hospitalitzat per temps superior a 7 dies, el període de suspensió s'ampliarà en tants dies com el nadó estigui hospitalitzat, fins a un màxim de 13 setmanes. En aquest punt s'ha de recordar que aquest és un dret individual i personalíssim que no es pot transferir a l'altre progenitor.

Permisos per adopció o guarda amb fins d'adopció o acolliment

Cada progenitor tindrà dret a un període de suspensió de 16 setmanes obligatòries, de les quals 6 s'hauran de gaudir de forma obligatòria i continuada després de la resolució judicial i la resta es gaudirà de forma acumulada o ininterrompuda en els 12 mesos següents.

Conciliació familiar

Les persones treballadores tindran dret a sol·licitar les adaptacions de la duració i distribució de la jornada de feina, per fer efectiu el seu dret a la conciliació de la vida familiar i laboral. Aquest dret a fer l'esmentada sol·licitud es podrà realitzar fins que els fills o filles tinguin 12 anys. Aquestes adaptacions hauran de ser raonables i proporcionades en relació amb les necessitats de la persona treballadora i les necessitats organitzatives o productives de l'empresa.

En el cas de falta d'acord sobre la qüestió, la discrepància serà resolta per la jurisdicció social.

Permís de lactància

La nova normativa admet la possibilitat que els dos progenitors puguin exercir el seu dret a tenir cura del lactant de forma simultània. El permís podrà ser gaudit de forma remunerada fins als 9 mesos del menor, encara que els progenitors ho podran allargar fins als 12 mesos amb la reducció proporcional del salari. En aquest punt s'ha de recordar que aquest dret permet al treballador/a absentar-se de la feina una hora diàriament, que es pot dividir en dos fraccions o acumular-se en jornades completes en els termes que indiqui la negociació col·lectiva o el pacte individual amb l'empresari.

Nul·litat i extinció del contracte

Es considerarà nul, si no concorre justa causa, la decisió extintiva feta durant els 12 mesos següents a la reincorporació dels treballadors al seu lloc de feina, després d'un període de suspensió del contracte per naixement, adopció, guarda o acolliment. A més, durant el període de prova, la resolució a instància de l'empresari del contracte serà igualment nul·la en el cas de treballadores embarassades, des de l'inici de l'embaràs fins al part, excepte que concorrin motius no relacionats amb l'embaràs.

Pla d'igualtat

Les empreses de 50 o més treballadors estan obligades a tenir un pla d'igualtat, el contingut del qual està regulat per l'article 46.2 de la Llei 3/2007, de 22 de març per la igualtat efectiva de dones i homes. Per al compliment d'aquesta mesura s'estableix un període transitori segons la grandària de l'empresa, ja que, de 50 fins a 150 treballadors, es disposarà de 3 anys per aprovar els plans d'igualtat, i d'1 any aquelles que tinguin de 151 fins 250 treballadors. Les empreses que comptin amb més de 250 treballadors ja l'haurien de tenir en aquests moments.

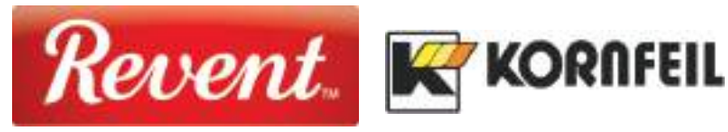
Aquests plans contindran un conjunt ordenat de mesures avaluables, dirigides a superar els obstacles que impedeixen o dificulten la igualtat efectiva entre els treballadors masculins i femenins. Amb caràcter previ a la seva elaboració, es realitzarà un diagnòstic negociat amb els representants dels treballadors en el si de la Comissió Negociadora del Pla.

Així mateix, aquest Pla, que es confeccionarà a les empreses de 50 o més treballadors, s'haurà de registrar al Registre de Plans d'Igualtat de les empreses que es crea a l'efecte.

Igualtat de salaris i registre salarial de l'empresa

Les empreses estan obligades a pagar per la prestació de treball d'igual valor la mateixa retribució, independentment de la seva naturalesa (salarial o extrasalarial), sense que es pugui produir cap discriminació per raó de sexe. A més, l'empresari està obligat a portar un registre amb els valors mitjans dels salaris, complements salarials i percepcions extrasalarials de la seva plantilla, disgregats per sexe i distribuïts per grups professionals, categories, o llocs de feina. Quan, en una empresa amb almenys 50 treballadors, la mitjana de les retribucions als treballadors d'un sexe sigui superior a la de l'altre en un 25 % o més, l'empresari haurà de justificar que aquesta diferenciació respon a motius no relacionats amb el sexe de les persones.

No dubtin a posar-se en contacte amb aquest departament laboral en el supòsit de qualsevol qüestió a necessitat d'aclariment. NEWSPA



Reyes Pascual
Departament Fiscal del Gremi de Flequers
de la Província de Barcelona

Novetats a la declaració de la Renda (2018)

Recollim les principals novetats que afecten la declaració de l'Impost sobre la Renda de les Persones Físiques per a l'any 2018

L'aprovació de la Llei de Pressupostos Generals de l'Estat de 2018 que va entrar en vigor el passat 5 de juliol de 2018 va ampliar i afegir algunes deduccions:

• La **deducció per maternitat**, modificant l'article 81 de la Llei de l'IRPF. En concret, des del passat 5 de juliol es podrà incrementar aquesta deducció en 1.000,00 euros addicionals més en concepte de quantitats satisfetes a llars d'infants i centres d'educació infantil autoritzats per a la preinscripció i matrícula dels esmentats menors, l'assistència, en horari general i ampliat, i l'alimentació. Les quantitats han de ser per mesos complets i no podran tenir la consideració de rendiments del treball en espècie exempts. A més, hauran de complir-se els requisits d'aplicació de la deducció per maternitat, juntament amb aquests requisits.

L'aplicació d'aquesta deducció implica una sèrie d'obligacions per a les llars d'infants i els centres infantils, que són els qui hauran de comunicar les dades pertinents a l'Administració Tributària:

- Identificació de la mare o persona que té atribuïda la guàrdia i custòdia en exclusiva i identificació de l'altre progenitor.
- Identificació del menor de 3 anys.
- Informació dels mesos complets en què el menor ha estat al centre infantil.
- Despeses anuals pagades al centre infantil. Import total.
- Import subvencionat.

Els progenitors no han d'aportar cap justificant. Són els centres qui tenen l'obligació de presentar el model 233 incloent-hi les dades relacionades, el qual, excepcionalment per a l'any 2018, es podrà presentar fins al 15 de febrer de 2019.

• També es va modificar l'article 81 bis de la Llei de l'IRPF per ampliar fins a 600,00 euros anuals la quantia del límit de les **deduccions per família nombrosa**, per cada un dels fills que formin part de la família que excedeixi de tres (cinc en família nombrosa de caràcter especial).

• Així mateix, **sorgeix la deducció** de 1.200,00 euros anuals **per cònjuge no separat legalment amb discapacitat**, sempre que compleixin una sèrie de requisits:

- Que no tinguin rendes anuals, excloses les exemptes, que superin els 8.000,00 euros anuals.
- Que no tinguin dret a les deduccions per descendents o ascendents amb discapacitat establertes anteriorment ja en l'article 81 bis 1a) i b).

Cal recordar que aquestes deduccions es podien anticipar.

S'estableix un règim transitori per a l'any 2018: Ambdues deduccions es determinaran tenint en compte, exclusivament, els mesos iniciats amb posterioritat a l'entrada en vigor de la Llei de Pressupostos.

• **Altres deduccions modificades**.

A partir del 5 de juliol del 2018:

• **Deducció per rendes obtingudes a Ceuta i Melilla**: Increment del 50 % al 60 % de la part de la suma de les quotes íntegres estatal i autonòmica que proporcionalment correspongui a les rendes computades per la determinació de les bases liquidables que s'haguessin obtingut a Ceuta o Melilla.

• **Deducció per inversió en empreses de nova creació o recent creació**: La deducció de las quantitats satisfetes en el període per la subscripció d'accions o participacions en determinades empreses de nova o recent creació i sota determinats requisits passa del 20 % al 30 %.

La base màxima de deducció augmenta de 50.000,00 a 60.000,00 euros anuals i estarà formada pel valor d'adquisició de les accions o participacions subscrites.

Altres modificacions

La **Sentència del Tribunal Suprem de 3 d'octubre de 2018** va provocar que es modifiqués per **Reial Decret-llei 27/2018 de 28 de desembre** la **tributació de les prestacions per maternitat i paternitat**. Es modifica l'article 7 h) de la Llei de l'Impost sobre la Renda de les Persones Físiques per reflectir, definitivament, en el Impost, l'**exempció** de les prestacions per maternitat i paternitat satisfetes per la Seguretat Social, incloent-hi, també, altres col·lectius. És el cas dels empleats públics o els professionals que percebin les prestacions per aquest concepte de les mutualitats de previsió social que actuïn com a alternatives a la Seguretat Social.

Per a les prestacions/retribucions percebudes els anys 2014, 2015, 2016 i 2017, Hisenda ha habilitat un formulari específic on es pot sol·licitar la rectificació de les declaracions de renda en les quals s'haguessin inclòs rendes per aquest concepte.

Per a la propera declaració de Renda de l'any 2018 aquestes prestacions ja figuraran com a exemptes i les retencions suportades com a plenament deduïbles a les dades fiscals d'Hisenda.

Finalment, fer menció del tema de la **Loteria**. L'any 2018 els premis inferiors a 10.000,00 euros no pagaran impostos. La quantitat exempta passa de 2.500,00 euros fins a 31 de desembre de 2017 a 10.000,00 euros l'any 2018. A partir d'aquesta quantitat, s'haurà de pagar a Hisenda el 20 % de l'import que superi el mínim exempt. NEWSPA

Pa de bacó i ceba

-Pastar tots els ingredients menys el bacó i la ceba. Formar el gluten i, per acabar, afegir-hi el ferment.
- Afegir la ceba fregida amb el bacó fregit. Fer un repòs en bloc de 20 minuts.
- Dividir en peces de 120 g. Bolejar i deixar reposar durant15 minuts.
- Formar una bola i aixafar-la pel centre amb farina. Col·locar en roba a l'inrevés. Fermentar fins doblar el volum.
- Enfornar 220ºC amb molt de vapor. Temps: de 12 a 15 minuts.

INGREDIENTS

- 1.000 g de farina mitja força
- 20 g de sal
- 200 g de levain (massa mare)
- 5 g de llevat
- 50 g d'oli d'oliva
- 550 g d'aigua
- 200 g de bacó
- 200 g de ceba fregida

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

Coca de Sant Joan amb purés de fuites tropicals

- Pastar tots els ingredients menys la mantega.
- Un cop format el gluten, incorporem la mantega en diverses vegades.
- Fer pesades de 450 g i laminar. Pintar amb ou i posar a fermentar.
- Escalfar les polpes amb el sucre i la goma a 105ºC. Dosificar en semiesferes o diferents formes i refredar.
- Decorar amb pinyons i sucre i enfornar.

INGREDIENTS

- 1000 g de farina 250 w
- 150 g de sucre
- 400 g d'ous
- 25 g de llevat
- 200g de massa mare
- 25 g de sal
- 225 g de llet
- taronja - llimona c / s
- 350 g de mantega

GELIFICAT, POLPES DE FRUITES

PURÉ DE LLIMONA	100 g + 20 g sucre	3 g de goma gellan*
PURÉ DE MARACUJÀ	100 g + 20 g sucre	3 g de goma gellan*
PURÉ FUITA DE LA PASSIÓ	100 g + 20 g sucre	3 g de goma gellan*
PURÉ GERD	100 g + 20 g sucre	3 g de goma gellan*

** Depenent de l'acidesa*

GUIA DE PROVEÏDORS

DECORACIÓ

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

LANGA CONCEPT, S.L
Creem l'establiment més adequat a les seves necessitats. Vitrines frigorífiques a mida - nous conceptes - imatge corporativa - interiorisme i decoració
C/ Bailén 27
08915 - Badalona (Barcelona)
☎ 933 994 552
Fax 933 886 601
info@langaconcept.com
www.langaconcept.com

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

ESPECIALITATS SENSE SUCRE

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

FARINES

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

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

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

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

YLLA 1878, S.L.
Ctra. de Manlleu km. 1,4
08500 - Vic
☎ 938 862 744
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, Pl. Can Volart
08150 Parets del Vallès
☎ 935 737 878
info@bongard.es
www.bongard.es

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

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

EUROFOURS IBÉRICA, S.A.
C/ Sabino Arana 30-1ª
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

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

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 TRASPASSA

Forn de pa i pastisseria a Vilassar de Mar. Amb obrador, botiga i zona de degustació.

Sr. Joan
637 520 180

217

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.

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

AVANTATGES D'ESTAR AGREMIAT

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

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

SOLRED

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

kripton s.l.u.
assessoria fiscal i mercantil

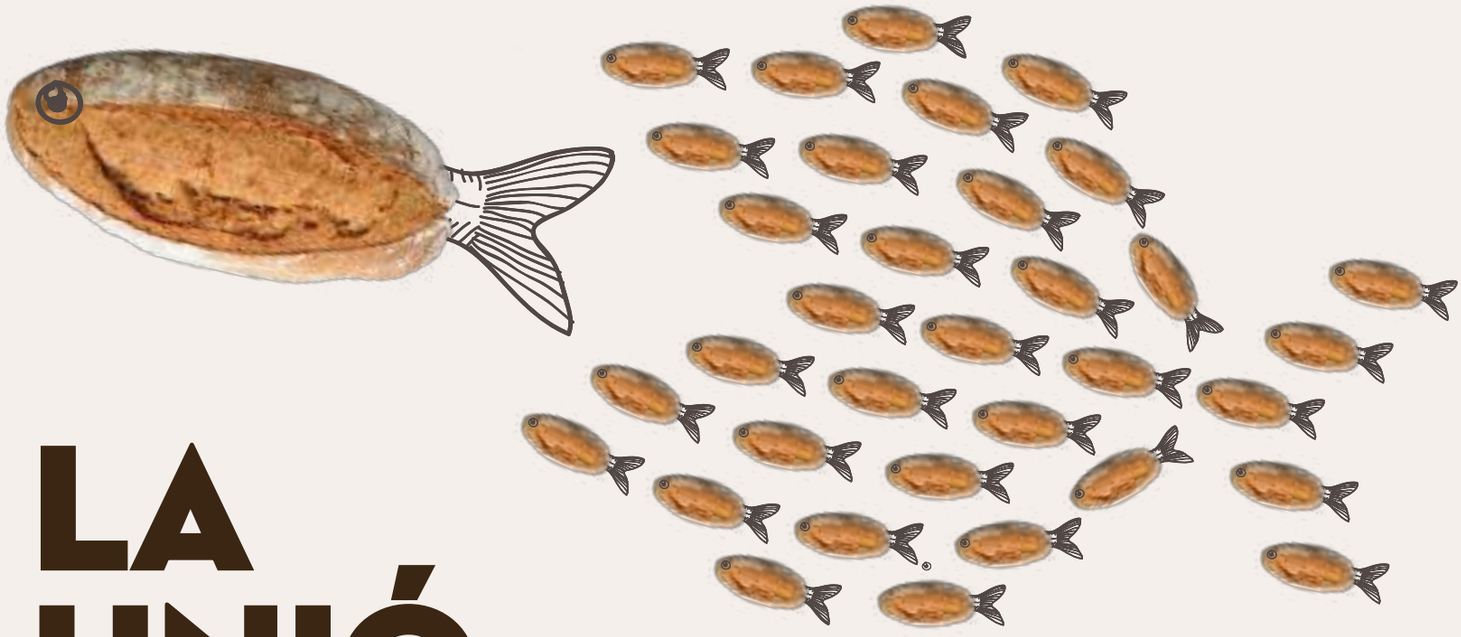
- Assessorament.
- Confecció de comptabilitats.
- Presentació oficial de liquidacions mensuals, trimestrals i anuals.
- Estudis de rendibilitat i optimització de costos.

DiR INFORMATICA

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

Sabadell

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



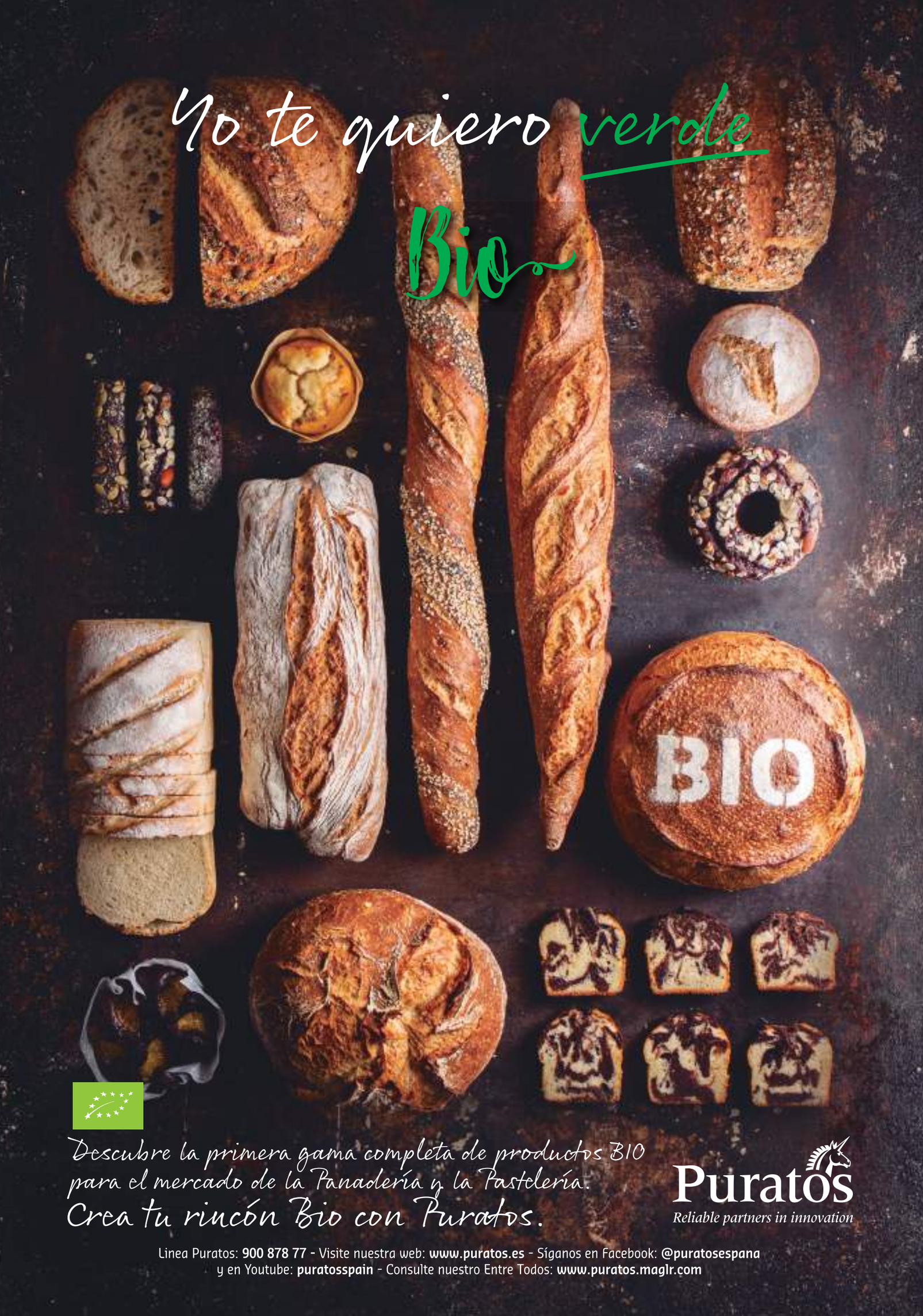
LA UNIÓ FA LA FORÇA

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


Yo te quiero verde
Bio
BIO
Descubre la primera gama completa de productos BIO
para el mercado de la Panadería y la Pastelería.
Crea tu rincón Bio con Puratos.
Puratos
Reliable partners in innovation
Linea Puratos: 900 878 77 - Visite nuestra web: www.puratos.es - Síganos en Facebook: @puratosespana
y en Youtube: puratosspain - Consulte nuestro Entre Todos: www.puratos.maglr.com