IGP PA DE PAGÈS CATALÀ: TRES AGREMIATS, CLASSIFICATS PER A LA FINAL DEL CONCURS

NEWSGREMI: EL PRESIDENT DE LA GENERALITAT TORNA A REBRE LA TRADICIONAL OFRENA DELS FLEQUERS CATALANS

newspa

Maig/ Juny '19

n. 218

REVISTA DEL GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Qualitat, per norma

Tot i no ser perfecta, aquesta nova norma aporta una més que necessària actualització dels criteris d'elaboració i els conceptes dels productes flequers.

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

sumari

6 Nova regulació, vella aspiració

El nou Real Decret, elaborat a proposta del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació, entrarà en vigor el pròxim 1 de juliol. Tot i no ser la norma ideal, la seva promulgació adequa i modernitza la normativa sobre el pa a la demanda actual del mercat, elimina restriccions i busca la innovació i el desenvolupament de nous productes, a més de millorar la informació per al consumidor.

18 RECEPTA DE PA. Pa d'all negre, tomàquets deshidratats i avellanes.

20 RECEPTA PASTISSERA. Coca de pebrots amb sardina 'anxovada' i bacallà fumat.

22 Concurs

Tres agremiats, finalistes del Millor Pa de Pagès Català 2019

ArtBó, Forn Sistaré 1910 i Forn de Pa Artesà Luna, tres fleques integrades al nostre Gremi, optaran a guanyar el Concurs Millor Pa de Pagès Català 2019 a la final del 28 de setembre, a Cornellà de Llobregat. Aquests tres agremiats, juntament amb Forn Mistral i Forn del Passeig (de Barcelona), es van classificar a l'eliminatòria prèvia, que es va celebrar a l'Escola de Flequers Andreu Llargués.

News GREMI

25 El president Torra rep els flequers catalans.

26 L'agremiat Forn Noé, millor 'Coca de Sant Joan tradicional'.

News EMPRESA

40 El Registre de Jornada: diverses consideracions.

42 La importància de declarar correctament les característiques del risc a assegurar.

EUROFOURS® IBÉRICA S.A.

EQUIPOS PARA PANADERÍAS Y PASTELERÍAS

NUEVA GAMA

UNA GAMA COMPLETA DE

HORNOS DE CONVECCIÓN
HORNOS MODULARES...

... Y MÚLTIPLES
COMBINACIONES

DETRÁS DE LOS MEJORES PANES, LOS MEJORES EQUIPOS

c/ Valencia, 40
08015 BARCELONA
Tel 93 229 69 00
Fax 93 229 69 02
info@eurofours.es - www.eurofours.com

editorial

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

Un primer pas necessari

Benvolguts companys i amics,

Ja està publicat. Per fi. Ja el tenim. Mentre desenvolupàvem aquesta revista, s'ha publicat el Reial Decret per a l'establiment de les normes bàsiques de qualitat per a l'elaboració i comercialització del pa a Espanya, que entrarà en vigor el proper 1 de juliol.

A destacar, i a risc de ser repetitiu: aquesta no és, segurament, la millor norma possible per al nostre sector. Falten aspectes clau, segons el nostre parer, com l'especificació de directrius perquè un establiment pugui ser considerat artesà, per exemple, i per citar un aspecte a millorar. Però és una molt bona base per començar. L'última normativa en aquesta línia data de fa 25 anys. Un quart de segle en què hem viscut nombrosos canvis a la nostra societat i al nostre sector.

"ERA NECESSÀRIA UNA ACTUALITZACIÓ DEL NOSTRE MERCAT, QUE POSÉS ORDRE I CONCERT A LA PRODUCCIÓ I VENDA DELS PRODUCTES FLEQUERS"

Pel que fa a producte, hem viscut la profusió de varietats de farines i ingredients i, amb ells, de tipus de pa. Pel que fa a servei i distribució, el pa ha passat a poder adquirir-se en tipus d'establiments molt diferents, com benzineres, per exemple. I, en relació als nostres clients, les seves necessitats, les seves demandes, els seus coneixements i el seu nivell d'exigència sobre els nostres productes no tenen res a veure amb els de fa 25 anys. Era necessària una actualització del nostre mercat, que posés ordre i concert a la producció i venda dels productes flequers. Que garanteixi als forners criteris clars i un mercat ordenat i regulat, que asseguri informació veraç i completa i productes variats i de qualitat.

Tot això era necessari i s'havia de fer com més aviat millor. I estem d'enhorabona perquè la pressió, durant tots aquests anys, de CEOPPAN i altres participants del nostre sector, ha aconseguit donar lloc a aquest text que cerca actualitzar i clarificar el nostre mercat.

La nova norma ens marca un camí més clar i ordenat per enfortir una trilogia bàsica al nostre negoci: el producte, el flequer i el consumidor, per tal d'arribar a transmetre i fer entendre aquest binomi clau que formen el pa i la salut.

Després d'aquest període mogut d'eleccions (a nivell estatal, autonòmic i municipal, depenent de les zones) caldrà asseure's amb els responsables de les noves administracions, per garantir l'aplicació d'aquesta normativa i anar polint tots aquells aspectes que han de ser millorats. Ja hem avançat una gran part del camí. I no ens espanten les jornades de marxa que encara tenim pel davant. **NEWSPA**

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

Serveis redaccionals i editorials:
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 Oliver · Imatges: Newspa

Nova norma del pa, vella aspiració dels flequers

El passat 26 d'abril el Consell de Ministres aprovava un Reial Decret per a l'establiment de les normes bàsiques de qualitat per a l'elaboració i comercialització del pa a Espanya. Aquesta regulació era una vella aspiració de certes entitats del sector, que hi han dedicat esforços tant en el seu contingut com en exercir un paper de lobby fonamental per a la seva promulgació.

El nou Reial Decret, elaborat a proposta del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació, entrarà en vigor el pròxim 1 de juliol (menys la limitació de la sal, que no ho serà fins l'1 d'abril del 2022). La seva promulgació adequa la normativa sobre el pa a la demanda actual del mercat, elimina restriccions que situaven els operadors espanyols en desavantatge envers altres estats membres de la Unió Europea, garanteix una competència equitativa dins del sector, potencia la innovació i el desenvolupament de nous productes i proporciona informació adequada al consumidor per a facilitar-li l'elecció de compra.

Entre les principals novetats que introdueix la normativa destaca, en primer lloc,

l'ampliació de productes considerats pa comú, fet que, a efectes fiscals, permetrà la reducció de l'IVA al 4 % per a tots ells. En segon lloc, la regulació del pa integral, per tal d'evitar confusió entre els consumidors. En tercer lloc, la definició de massa mare i regularització dels productes elaborats amb masse mare. Finalment, la norma pretén ordenar l'elaboració artesana del pa, malgrat que aquest darrer punt queda encara confús.

Una regulació necessària

En general, tot el sector estava d'acord en el fet que calia una regulació actualitzada. La norma anterior, el Reial Decret 1137/1984, de 28 de març sobre reglamentació tecnicosanitaria per a la fabricació, circulació i comerç del pa, estava més que obsoleta. Canvis d'hàbits en el consumidor, la gran varietat de pans amb tota mena de farines i ingredients, i l'entrada al sector de nous actors comercials havien deixat aquest mercat en una situació certament irregular.

"El pa està de moda, se n'elabora de molts tipus i hi ha una gran demanda de varietat per part del consumidor. El problema és que la normativa no estava al dia amb aquesta realitat", explica José María Fernández del Vallado, secretari general de la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (CEOPPAN). "Com que no hi havia una definició clara ni obligatorietat de comunicar la composició, es podia donar de tot, com per exemple pans que es venien com a integrals i de cereals i que no ho eren. Alguns flequers ja ho feien bé, però estaven en les mateixes condicions que d'altres que oferien qualsevol cosa menys pa".

El mateix opina Andreu Llargués, president del Gremi de Flequers de la província de Barcelona i també de CEOPPAN. "Era inconcebible que, des de l'any 84 en què es va regular per última vegada, no s'hagués fet cap normativa sobre un producte tan essencial com és el pa i sobre l'ofici de forner. Feia molt temps que els professionals del sector ho reclamàvem, especialment des del Gremi, ja que volíem combatre la mala praxi que hi ha amb aquest producte, que es ven de qualsevol manera, es grapeja sense mesures higièniques i dels qual no s'especifica la procedència. Ha estat la nostra gran reivindicació".

Pa comú i pa especial

Amb la nova normativa s'amplien significativament els productes considerats pa comú que, textualment, són aquells de consum habitual durant les vint-i-quatre hores següents a la seva cocció, elaborats amb farina o farina integral i que podran incorporar, a la seva composició, segó de cereals. En aquesta denominació s'inclou el pa bregat de molla dura, el pa de flama de molla tova, el pa integral o de gra sencer i el pa elaborat amb farines de cereals.

La importància d'aquesta definició rau en el fet que, a efectes fiscals, a tots els pans que fins ara es consideraven especials i que han passat a la consideració de pa comú se'ls aplicarà el tipus d'IVA superreduït del 4 %. Per a Andreu Llargués, "per fi s'han adonat que el ciutadà no només té dret a menjar un pa comú, sinó també certs pans que són bons per a la seva salut i que fins ara s'incloien en l'apartat d'especials, com és el cas de l'integral, que estava gravat amb el 10 % d'IVA".

El mateix opina el secretari general de CEOPPAN, que considera que "aquesta normativa té un efecte bo per al consumidor pels avantatges fiscals immediats que li reportarà. Hi haurà molts pans amb un IVA més transparent".

D'altra banda, el Reial Decret considera pans especials els que, per la seva composició, hagin incorporat una farina tractada -segons la definició de la legislació vigent- o qualsevol ingredient diferent com llet sencera, ous, gluten de blat, etc. També s'inclouen en aquesta categoria aquells que, en la seva elaboració, s'hagi incorporat un procediment tecnològic especial, diferent dels utilitzats habitualment per a l'elaboració del pa, com per exemple ratllat, cuit amb motlle, amb formes especials o amb escaldat parcial de les farines, entre d'altres.

Per fi, autèntic pa integral

Una de les regulacions més encertades de la nova normativa és la del pa integral, ja que facilita la comunicació i evita la confusió. Així, només es podran anomenar "pa 100 % integral", "pa integral" o "pa de gra sencer" els pans elaborats amb farina exclusivament integral. La denominació es completarà amb el nom del cereal o cereals dels quals procedeixin la farina o les farines utilitzades.

D'altra banda, aquells pans en què la farina utilitzada en l'elaboració no sigui exclusivament integral inclouran en la denominació la menció "elaborat amb farina integral X %", corresponent "X" al percentatge de farina integral utilitzada. Aquest percentatge es calcularà sobre la farina total utilitzada en l'elaboració. La denominació es completarà amb el nom del cereal o cereals dels quals procedeixi la farina o farines utilitzades.

Alguns flequers ja ho feien bé, però estaven en les mateixes condicions que altres que oferien de tot menys pa.

INTEGRAL. La nova norma define les condicions perque un pa pugui ser anomenat 'integral'.

NOVA NORMA DE QUALITAT DEL PA

Per a Mari Cruz Barón, subdirectora de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, "aquests canvis suposaran una garantia per al consumidor, perquè estarà segur que el pa que compra és cent per cent integral, un producte que, nutricionalment, té molts avantatges, ja que conté més fibra, és més digestiu i ajuda a assimilar millor les vitamines dels aliments que es consumeixen juntament amb ell".

José María Fernández del Vallado considera que, en aquest sentit, "la norma té un efecte clarificador per al consumidor, ja que consumirà només el que és realment integral".

Qui va ser director de l'Escola del Gremi durant més de 20 anys, el flequer i formador Manel Cortés, coincideix que "la regulació de l'ús dels diferents tipus de farina, en especial la del pa integral, que ha de ser cent per cent integral, és un dels punts més significatius del nou Reial Decret".

En canvi, es critica que no s'hagi fet el mateix amb altres varietats de pa elaborades amb un altre cereal diferent del blat, com els pans d'espelta, sègol, triticale i tritordeum, per als quals només s'exigeix una proporció superior al 50 %, o major o igual al 20 % per a les farines d'ordi, civada, blat de moro, arròs o d'altres.

Totes aquestes varietats es denominaran "pa de" seguit del nom del cereal o cereals que es vulguin destacar, d'entre els emprats en l'elaboració. A continuació de cada nom de cereal, s'indicarà el percentatge que aquesta farina representa respecte al total de la farina incorporada al pa.

La massa mare

Pel que fa a la massa mare, la llei en fa una definició exacta, tant dels ingredients com del procediment per elaborar-la. Es descriu com aquella massa activa composta per farina de blat, d'un altre cereal o barreges de cereals, aigua i sal opcional, sotmesa a una fermentació espontània acidificant, la funció de la qual és assegurar la fermentació de la massa de pa.

> La massa mare es va anar perdent amb l'arribada de les panificadores, però ara es reivindica com una tornada als orígens.

AFAVORIR EL CONSUM DE PA DE QUALITAT

El consum per càpita de pa ha experimentat un fort descens en els darrers 20 anys a l'Estat Espanyol, ja que ha passat dels 57 quilos el 1998 als 31,8 de 2018. Segons dades de l'Informe de Mercasa sobre Producción, Industria, Distribución y Consumo de Alimentación en España corresponent a l'any 2018, el mercat del pa al nostre país no va arribar als 1.580 milions de quilos i ha experimentat una reducció interanual del 2,6 %.

El consum domèstic d'aquest aliment bàsic se situa prop dels 3.800 milions d'euros anuals, xifra que suposa gairebé el 18 % menys que el 2008. Però, malgrat aquesta pèrdua d'importància del pa a la dieta dels espanyols, això no afecta les masses congelades, que segueixen augmentant la seva participació en el mercat. En aquest sentit, durant el darrer exercici es van produir 768 quilos de pans precuits congelats amb un increment interanual del 2,3 %. El valor total d'aquesta producció va arribar als 815 milions d'euros, un 3,3 % més que l'any anterior.

Precisament, la intenció de la nova normativa és lluitar contra aquesta pèrdua de qualitat del producte i incrementar el consum d'un pa elaborat segons fórmules tradicionals més saludables per al consumidor. "Crec que la llei afavorirà el consum de pa, perquè el consumidor no es deixa enganyar i aprecia i valora un bon producte. Fer pa no és només seguir una normativa, és el saber fer de cadascú. Els forners del Gremi ja fa temps que estem aplicant tots aquests canvis. Treballem amb masses mare, amb 2 i 3 fermentacions, en la millora de la qualitat i diversitat de productes. El qui ho fa bé, se'n surt i tira endavant", opina Manel Cortés.

Precisament, segons l'informe de Mercasa, en els darrers temps han sorgit alguns nínxols de mercat que presenten bones perspectives de creixement. El més important és el dels pans especials i artesans, que són cada cop més demandats pels consumidors espanyols. En aquesta línia, el secretari general de CEOPPAN coincideix en el fet que "avui dia, el pa està de moda, té ganxo, se li

fa cas. El que és trist és que, abans, els consumidors es resignessin i que no es fes cas del forner que innovava".

"No sé si amb aquesta nova regulació s'incrementarà el consum de pa", comenta Mari Cruz Barón. "Però, si més no, el consumidor estarà més informat. Avui en dia, la gent està cada cop més preocupada pel que menja, es tenen molt en compte les intoleràncies". Per a la subdirectora de l'escola del Gremi, "el fet de tenir tota la informació sobre la composició pot ajudar a mantenir una dieta més saludable i adaptada a les condicions fisiològiques de cada persona".

Per a José María Fernández del Vallado, "amb tot el procés d'elaboració i aprovació del nou Reial Decret, el pa ha sortit molt als mitjans. El consumidor sabrà qui el fa bo perquè molts dels que el feien malament hauran de deixar de fer-lo". En aquest sentit, el secretari general de CEOPPAN és optimista. "Espero que, si som capaços d'oferir pans cada cop més saborosos i de més qualitat, augmenti la demanda de pa que tingui gust de pa".

La massa mare conté una microflora acidificant constituïda essencialment per bacteris làctics i llevats salvatges. Així mateix, es podrà deshidratar si després de la seva hidratació conté una flora viva de bacteris làctics i llevats que asseguri la fermentació de la massa de pa.

Responsable de l'acidesa del pa, el seu ús s'associa a la fleca tradicional i artesana, que es va anar perdent amb l'arribada de les panificadores i que darrerament s'ha reivindicat com una tornada als orígens.

Els pans elaborats mitjançant la incorporació de massa mare de cultiu, en una proporció igual o superior al 5 % del pes total de la farina de la massa final i sense additius, podran indicar la menció "elaborat amb massa mare" sempre que es compleixin determinats requisits. Així mateix, podran incorporar llevat de forner, en l'última fase de pastat, en una dosi màxima de 0,2 % del pes de la farina total utilitzada en la massa final.

Pel que fa al pa 100 % integral, la massa mare utilitzada en la seva elaboració haurà de procedir de farina integral. La massa mare utilitzada per a l'elaboració de la resta del pa integral podrà procedir de farina no integral, la qual es tindrà en compte en el càlcul per establir el percentatge de farina integral utilitzada.

L'ofici d'artesà

En aquest aspecte és on, tant el Gremi com CEOPPAN, consideren que la norma queda més coixa, ja que la definició és molt vaga i deixa escletxes per al frau. Entre altres condicions, el Reial Decret estableix que, en el pa d'elaboració artesana, ha de prevaler el factor humà sobre el mecànic (sense especificar); que la producció no es realitzarà en grans sèries i que la forma final ha de tenir un toc manual; i que l'elaboració es durà a terme sota la direcció d'un mestre flequer o assimilat amb experiència o coneixements demostrables.

"El que trobo a faltar és que defineixi les directrius per les quals un establiment es pugui catalogar com a forn artesà", lamenta Andreu Llargués. "Bàsicament es tractaria d'exigir que, darrere d'un forn, hi hagués una persona capacitada per fer pa, amb estudis i el saber fer del nostre ofici. Avui en dia hi ha massa establiments que tiren de pans congelats, que no respecten la cadena del fred o que no el saben coure. Sap greu que no se sàpiga manipular perquè, en definitiva, qui hi surt perden és el consumidor. Cal que el forner hagi passat per una escola de fleca. A tota Europa hi ha escoles d'oficis i si, no ho reclamem, es perdran oficis i establiments centenaris que sí que saben com es fa un bon pa".

En aquest sentit, per al secretari general de CEOPPAN, el fet que no hi hagi una titulació acreditada sobre la professió de forner incideix en l'ambigüitat de la regulació. "La norma diu que qui fa el pa artesà ha d'acreditar una formació però, com que no existeix, no ho podem demostrar. Tot i això, el Ministeri ha accelerat el pas per tal que la titulació avanci. Quan hi hagi una regulació oficial de la formació podrem canviar moltes coses en aquest àmbit".

Límit de sal

Segons ha explicat a *Newspa* José María Fernández del Vallado, "quan s'estava punt d'aprovar la norma, en una de les darreres reunions de la Comissió Interministerial, el Ministeri de Sanitat va decidir establir un màxim de sal per al pa". "En aquella reunió, per part del sector, només hi era CEOPPAN, però vam fer pressió i vam aconseguir que fos aplicat només al pa comú i que entrés en vigor a partir de l'1 d'abril de 2022", assegura.

En aquesta qüestió, el Reial decret aprovat estableix que el contingut màxim de sal permès al pa comú, com a producte acabat, ha de ser d'1,31 grams per 100 grams de pa si s'analitza mitjançant determinació

Un dels més beneficiats per la posada en marxa de la nova normativa serà el consumidor, atès que s'adapta als seus canvis d'hàbits.

NOVA NORMA DE QUALITAT DEL PA

UN LLARG CAMÍ

CEOPPAN, entitat que vetlla pels interessos de les fleques artesanes del país, conscient que calia proposar al Ministeri una legislació que s'adeqüés al consumidor, va engegar, a mitjans de 2015, un procés intern del qual en va sortir l'esborrany d'una primera proposta que es va presentar al Ministeri. "Després d'això, i de diferents converses, van sorgir altres esborranys en els quals vam anar introduint canvis i propostes. Entre d'altres, se'ns van fer eliminar alguns temes de qualitat que ens hagués agradat que quedessin més clars, però que van considerar que ja estaven resolts amb altres regulacions", explica el secretari general de la confederació, José María Fernández del Vallado.
El novembre de 2015 es va celebrar una reunió de tots els actors del sector afectats (flequers, industrials, productors de farina i llevat, consumidors, distribuïdors...) amb el Ministeri, a partir de la qual es va obrir un procés de negociació i discussió en què es van recollir noves propostes i suggeriments i que es va anar dilatant en el temps. Finalment, l'abril de 2018, el Ministeri va plantejar un esborrany del Reial Decret, que es va posar a consulta pública.
Després de sotmetre el text a la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, es va aprovar la norma que va haver de ser ratificada a Brussel·les. Per al secretari general de CEOPPAN, "la llei definia i regulava molt bé el pa integral, no tan bé la massa mare i gens, el pa artesà". Semblava, doncs, que la nova llei veuria la llum l'octubre de 2018, però el canvi de govern i les eleccions van aturar de nou el procés. "Tot això va comportar un nou tràmit de consultes i la modificació d'alguns aspectes de la norma. Aquest cop, la definició de massa mare s'ajustava molt més a la que CEOPPAN havia proposat", assenyala Fernández del Vallado.

de clorurs, o d'1,66 grams de sal per 100 g de pa si s'analitza mitjançant determinació de sodi total.

Mari Cruz Barón opina que, amb el temps, s'anirà veient la repercussió que pot tenir aquesta normativa en concret. "Per una banda pot afectar el gust, ja que el pa serà més insípid, i d'altra banda pot suposar algun canvi a l'hora de treballar, ja que la sal és un inhibidor de la fermentació. De totes maneres, ja es veurà, perquè estem parlant d'unes quantitats molt petites. A més, aquesta directriu afecta només al pa comú. Jo no ho veig tant com una imposició, sinó com una norma de bones pràctiques dirigida a fomentar una alimentació més saludable".

El consumidor hi guanya

És evident que un dels més beneficiats de la posada en marxa de la nova normativa serà el consumidor, atès que és una normativa que s'adapta als canvis d'hàbits sobre el consum del pa dels darrers anys. Aquesta regulació respon, doncs, a una demanda de més varietat (i més control d'aquesta varietat), de més qualitat i a una voluntat de tornar al que és més tradicional, artesà i, sobretot, saludable. D'altra banda, la reducció del tipus d'IVA per a certs productes tindrà un efecte positiu per a la butxaca.

Per a Andreu Llargués, amb aquesta nova normativa s'hi guanya a tres bandes. "En primer lloc en surt beneficiat el pa, ja que ens calia una regulació per tal d'aconseguir que el producte sigui bo, saludable i de qualitat. En segon lloc, el forner, ja que un bon pa demana un bon professional a darrere, i això passa per regular, també, l'ofici de forner. Nosaltres tenim la millor escola de flequers d'Espanya i una de les millors d'Europa, i volem donar una cobertura legal a aquest saber fer. Finalment, el consumidor, que serà qui rebrà el premi, amb un producte de qualitat i bo per a la seva salut".

Manel Cortés és de la mateixa opinió. "El consumidor hi sortirà guanyant, en primer lloc, pel preu. I també pel que fa a la qualitat. En principi, cada forner té el seu saber fer però, en general, la llei el que pretén és millorar la qualitat del pa artesà, i això serà bo per al consumidor".

D'altra banda, des del Gremi també s'insta el consumidor a ser més exigent i a demanar aquesta qualitat, tant als establiments de venda del producte com en els de restauració. "Si en un restaurant, per exemple, et porten un pa bo, te'l menges. I, si no ho és, el deixes, però no reclames. És clar que, si el pa és bo, en consumirem més", assegura Andreu Llargués.

Un punt de partida

El sector de la fleca, en general, i el Gremi, en particular, es mostren satisfets amb el contingut de la norma, però no es conformen a deixar-ho aquí i consideren que cal seguir treballant i pressionant per acabar de regular aquells punts que no queden prou ben definits. "Cal dir que aquesta no és una llei perfecta, és difícil poder regular-ho tot, però és un punt de partida i, si més no, recull el més essencial", opina el president.

Per a Andreu Llargués, "tota la definició de pans i farines està molt bé i creiem que la llei s'assembla bastant a la proposta inicial, tot i que hi ha aspectes millorables. En un estat de dret, les lleis sempre es poden canviar. I és el que ens caldrà fer per defensar el consumidor i els que fem el pa ben fet. Hauríem de perfeccionar-la".

En la mateixa línia, el secretari general de CEOPPAN considera que "les normes no corregeixen totes les irregularitats però, si més no, ara tenim una norma on agafar-nos, clara i el compliment de la qual es podrà exigir. Això és un triomf de persones i entitats, entre elles el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, que hi han treballat a fons i que han fet un esforç enorme".

> En un estat de dret, les lleis sempre es poden canviar i és el que ens caldrà fer per defensar el consumidor i els que fem el pa ben fet.

Manel Cortés està d'acord en la valoració de la norma, tot i que amb certs matisos. "Aquesta norma és molt important per al nostre sector, però ho serà més quan tothom la compleixi. Moltes de les coses que marca la llei, els flequers agremiats ja les estem fent".

"De fet, som nosaltres mateixos els qui hem impulsat aquesta regulació per tal d'evitar la mala praxi de la nostra competència. Però ja ha passat amb altres regulacions vigents que s'han eludit per part d'alguns supermercats i grans superfícies. Jo espero que així es redueixi la competència deslleial i el frau però, insisteixo, dependrà del cas que se'n faci", opina el mestre flequer.

Mari Cruz Barón valora positivament el fet que la norma unifiqui criteris i cobreixi el buit legal que hi havia al sector. "Però, de totes maneres, la massa del pa és viva i depèn molt del lloc i de les condicions ambientals on s'elabora. I, sobretot, del toc personal de cada flequer". **NEWSPA**

MANUEL CORTÉS

Tècnica dels productes artesans

Espècies i fines herbes

Les espècies i les fines herbes, per a què serveixen? Repassem les més comunes i el seus usos més freqüents als productes flequers

Les espècies són parts de plantes que s'utilitzen en petites quantitats com a saboritzants o ingredients alimentaris olorosos. Les herbes seques també es troben entre les espècies. L'olor o l'efecte saboritzant de les espècies es deu al contingut natural de sabors i aromes que, generalment, es troben en l'anomenat 'oli essencial'.
Les espècies sempre han estat presents en l'alimentació però, antigament, no sempre van ser tan fàcils d'obtenir com ho són avui en dia. A l'Edat Mitjana, les espècies eren tan cobejades que tenien una importància similar en el comerç com el petroli actualment. En el cas del pebre, fins i tot tenia un preu superior al de l'or. El fet és que les espècies no només tenien bon gust, sinó que també proporcionaven més salut.

Com a espècies, aquestes plantes són utilitzades habitualment en forma seca en diversos formats:
- Llavors i fruits: pebre, pebre vermell, pebre de Jamaica, vainilla, nou moscada, comí, anís estrellat, cardamom, baies de ginebre.
- Herbes i fulles: sajolida, alfàbrega, orenga, farigola, llorer, marduix, estragó, sàlvia.
- Flors i parts de flors: clau, safrà, tàperes.
- Arrels i rizomes: gingebre, cúrcuma, rave picant, galanga.
- Escorça de branca: canyella (canyella de Càssia i canyella de Ceilan).
- Bulbs: all, ceba.

A més de les espècies individuals, nombroses barreges d'espècies també estan disponibles al mercat, com a condiments per a un propòsit específic, per exemple: espècies per a paelles, espècies de pollastre fregit i preparats per a carn, etc.

El valor nutricional de les espècies és generalment baix, però tenen molts minerals, oligoelements, vitamines i fitoquímics. Els ingredients aromatitzants continguts en les espècies són olis essencials, com ja hem avençat. Milloren el gust i, per cert, són joiosos i augmenten el benestar i el rendiment. El comí de prat, per exemple, té un efecte calmant i digestiu. Moltes altres espècies tenen més propietats de promoció de la salut i, fins i tot, curatives. Poden tenir un efecte antibacterià, antioxidant, estimulant de la circulació, enfortiment immunològic i analgèsic. També poden augmentar la secreció de bilis o ajudar contra les nàusees.

Bases legals

- Reglament (CE) nº 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i requisits generals de la legislació alimentària. Es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i s'estableixen mètodes de seguretat alimentària.
- Codi d'aliments, productes bàsics i pinsos (CODIG o d'aliments i pinsos, LFGB). Reglament (CE) 1881/2006 de la Comissió, de 19 de desembre de 2006, pel qual s'estableixen nivells màxims per a determinats contaminants en els productes alimentaris.

ESPÈCIES MÉS UTILITZADES EN LA FLECA I EN PASTISSERIA. USOS MÉS COMUNS:

ANÍS

• Sabor dolç i molt aromàtic.
• Gust de regalèssia.
• Es comercialitza; sencer, mòlt, en oli d'anís i licor d'anís.
• Utilització: pans especials, productes de galeteria i brioxeria.

CANYELLA

• És de les més conegudes i usades. Com la majoria de les espècies, prové de l'Índia i de la Xina.
• Es comercialitza en branca o mòlta.
• Utilització: pans especials i productes de brioxeria i galeteria, cremes i xarops.

VAINILLA

• També és de les més usades. Normalment, ve de Mèxic o de Madagascar.
• Es comercialitza en branca o mòlta, encara que existeixen altres productes líquids, com els extractes o aromes de vainilla.
• Utilització: fruites, cremes, galetes, pa de pessic... Ressalta el gust de la xocolata.

PEBRE

• Sabor fort i mordaç. Molt aromàtica.
• En forma comercial es troba sencera, mòlta i en salmorra.
• Utilització: pans especials, productes de galeteria i brioxeria i confiteria.
• Té propietats antisèptiques i analgèsiques.

NOU MOSCADA

• Gust lleugerament amarg.
• En rebosteria és molt utilitzada en l'elaboració de masses, normalment, en combinació amb altres espècies. Es pot trobar en grans i ratllada, però és preferible ratllar-la al moment.

SAFRÀ

• Olor intens, lleugerament amarg.
• Es comercialitza en branca, sencer o mòlt.
• Utilització: confiteria, snacks, galetes i pastisseria.

SÈSAM

• Es tracta d'una llavor oliosa que s'usa en molts productes.
• Utilització: pans especials, snacks, productes de galeteria, brioxeria.

GINGEBRE

• És una arrel aromàtica que pots trobar fresca, seca o mòlta.
• Utilització: pans especials, productes de galeteria i brioxeria i confiteria.

COMÍ

• El comí té un gust càlid, molt aromàtic, una mica amarg i picant, així com una olor penetrant i dolça.
• Comercialització: Es pot utilitzar sencer o mòlt, cru i torrat.
• Utilització: snacks, fleca, confiteria i pastisseria.

CARDAMOM

• Té un sabor molt intens de menta i llimona. És una espècie de baia de color verd, de la qual s'extreuen les llavors.
• Es comercialitza en beines o les llavors mòltes.
• Utilització: a galetes, pa de pessic, postres exòtics a base de fruita o nata.

CORIANDRE

• El coriandre mòlt té una aroma de fusta amb tocs cítrics. Les fulles tenen un gust similar al julivert però amb tocs cítrics i mentolats.
• Formes comercials: en fulles i mòlt.

MACIS

• Té un gust aromàtic i deixa un residu de calor.
• Formes comercials: sencer i mòlt.
• Utilització: per barrejar amb d'altres espècies, snacks, pans especials.

CÚRCUMA

• És aromàtica, lleugerament amarga, és una mica ardent.
• La seva forma comercial és sencera o mòlta.
• Utilització: productes de galeteria i barreja amb curri.

CHILI

• Té un fort gust picant i mordent.
• La seva forma comercial sencera o mòlta també es pot conservar dins d'oli.
• Utilització: pans especials, productes de galeteria i brioxeria i confiteria.

GINEBRE

• És molt aromàtic, amb lleuger olor de clau.
• Forma comercial sencera o mòlta.
• Utilització: productes de galeteria en barreges diverses i snacks.

HERBES MÉS UTILITZADES EN LA FLECA I EN PASTISSERIA. USOS MÉS COMUNS:

En el cas de les herbes aromàtiques i picants, se n'utilitzen les delicades flors i fulles, que s'harmonitzen de moltes maneres a través d'una àmplia gamma de diferents productes botànics, que es poden resumir en el sentit més ampli d'herbes, fulles, flors, flors, plantes, etc. Es pot descriure una gran quantitat d'herbes botàniques, que transporten aromes delicades, especiades, florals o agres. Per exemple, coriandre i espígol, tarongina, sàlvia i similars. La farigola, alfàbrega i romaní aporten unes virtuts extraordinàries quan es tracta d''herbes i fulles'.

ALFÀBREGA

La coneguda alfàbrega, que és una de les espècies més utilitzades al sud d'Europa, pertany a la família de la menta. És nadiua de l'Àfrica tropical i l'Àsia, i és molt apreciada pel seu sabor mediterrani, agradablement picant.

ESTRAGÓ

Estragó, dragonet o Tarragon és una planta de la família de les Asteraceae, que troba una certa familiaritat amb el donzell. Pot créixer fins a 1,50 m i es coneix com una espècia per a la cuina. Li confereix als productes un delicat sabor a anís.

FONOLL

El fonoll és una espècia, una verdura i una planta medicinal igualment comuna. Va ser triat com la planta medicinal de l'any el 2009 i és coneguda pel seu sabor picant a a les begudes com la ginebra.

EUCALIPTUS

Els eucaliptus també es diuen arbres de goma blaus. Creixen principalment a Austràlia i Indonèsia. Hi ha al voltant de 600 espècies d'aquesta planta, que sovint s'utilitza per a la producció d'olis de fragància i en confiteria (caramels, bombons, etc.)

FARIGOLA

La farigola té un ràpid creixement, que es propaga en forma de cascada i creix a les parets, etc. Es troba principalment en zones mediterrànies. El gust és picant i típic de la regió mediterrània. S'usa tant en la cuina com en productes de fleca, pastisseria i snacks.

MANUEL CORTÉS

CORIANDRE

El coriandre és una espècia i planta medicinal que es troba biològicament entre les umbel·líferes. L'origen del coriandre es pot trobar a la Mediterrània. És conegut pel seu sabor fresc, picant i únic, és molt usat tant per aromatitzar galetes, com per a cuina, forn de pa i snacks. El coriandre s'usa en ginebres des de llavor fins a fulles, i és un dels components saboritzants més importants en aquesta beguda.

MARDUIX

La marduix pertany a la família de la menta i és originària d'Àsia Menor. És una planta d'espècies, que troba el seu lloc preferencial en moltes cuines, on emana la seva fina i especiada aroma. A Itàlia es fa servir, per la seva similitud a l'orenga, per reemplaçar-lo en salses que incloguin l'orenga, com la salsa per a la pizza i la salsa d'espaguetis.

MENTA

Hi ha entre 20 i 30 espècies de menta que es poden trobar a l'hemisferi nord; poques vegades es veu la menta a l'hemisferi sud. És coneguda pel seu característic gust, que es pot trobar en molts aliments i estimulants. S'usa en tot el sector alimentari productiu.

MACÍS

El macís va ser introduït a Europa pels àrabs. S'utilitza per condimentar pastissos i carn i té un gust resinós i aromàtic.

TARONGINA

La tarongina, o flor del taronger, té un delicat i fresc sabor floral. Originalment, la taronja prové de la Xina, on es va originar l'encreuament entre la tAronja i la mandarina. Les aigües perfumades de pètals de rosa i de flor de taronger s'utilitzen per aromatitzar els dolços, les amanides, les masses de brioix i pans especials i, a més, té un ús summament important en les cures de salut, bellesa i higiene.

ORENGA

L'orenga també es diu 'dorst' o 'dost'. És una espècie i planta medicinal i creix especialment en zones càlides i temperades de la terra. El gust picant de l'orenga li dóna a la pizza, la pasta i el condiments un meravellós sabor mediterrani; també és molt usada en tot tipus d'snacks.

ROMANÍ

El romaní pertany a la família de la menta.
El romaní s'estén per tot el món, però emana una aroma típica mediterrània i intensa, que apreciem tant en els preparats culinaris mediterranis. A més, el romaní és, per descomptat, un convidat benvingut a la cuina picant. És per això que es fa servir en tot tipus d'snacks i en la gastronomia en general.

FARIGOLA

La farigola i la flor de farigola pertanyen a la família de la menta. Alhora, la farigola és una de les herbes culinàries més conegudes amb un toc mediterrani. El gust de la farigola és fort, lleugerament sec i una mica similar a la marduix. Es fa servir en snacks i en la gastronomia en general.

HERBA LLIMONA

L'herba de llimoner s'usa principalment com a espècia i s'aprecia perquè té un gust fresc, semblant a la llimona, però lleugerament picant, que és molt popular en els curris.

ENCENS (BOSWELLIA SACRA)

La Boswellia sacra, l'arbre de l'encens, és un arbre de la família de les Burseraceae i és conegut a les terres locals com a encens.
Prospera en països àrids com Oman i Somàlia. Té un sabor únic i picant.

APROVADA LA NOVA LLEI DE QUALITAT DEL PA

El dia 26 d'abril de 2019, el Consell de Ministres va aprovar, a proposta del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació, un Reial Decret que estableix les normes bàsiques de qualitat per a l'elaboració i comercialització del pa a Espanya. Una norma que estableix un precedent legal a les normes de qualitat dels aliments, en introduir una fiscalitat positiva, i que garanteix que els ciutadans adquireixin productes de qualitat perfectament caracteritzats i etiquetats.
La nova norma millora la competitivitat del sector espanyol del pa, garanteix la lleial competència entre indústries, establint les mateixes condicions a tots els productors, i facilita la innovació, atenent les noves necessitats dels consumidors. De la mateixa manera, garanteix un alt nivell de qualitat dels productes i millora la informació que reben els consumidors, clarificant les denominacions de venda, així com la resta d'informació voluntària que poden utilitzar els operadors.

Vegem alguns exemples de canvis a la nova norma:

- **Pa integral:** s'exigeix que sigui 100 % de farina integral per tots els pans integrals 100 %. Si són d'altres cereals que no estiguin elaborats de forma exclusiva amb aquest tipus de farines, s'haurà d'indicar el percentatge de farina en l'etiquetatge.
- Es concreta la definició de **massa mare**, que es preserva per a un tipus d'elaboració que limita l'ús de llevats industrials, i s'estableixen els requisits per utilitzar la denominació "elaborat amb massa mare".
- També es defineix **l'elaboració artesana** del pa, en què ha de prevaler el factor humà davant del mecànic i detalla els requisits que s'han de complir per poder incloure aquesta menció en l'etiquetatge dels productes.

- A més, s'introdueix una nova definició del **pa comú**, que inclou pans elaborats amb un altre tipus de farines diferents de la del blat, fet que permet l'ús de farines integrals i d'altres cereals. A més, inclou productes més beneficiosos per a la salut i molt demandats pel consumidor modern, com són productes amb segó, etc. Aquesta nova definició de pa comú permet que, a partir d'ara, s'apliqui un IVA reduït a molts més productes, que avui dia es consideren de consum habitual, com són els pans integrals, els pans d'altres cereals diferents del blat i els pans elaborats amb segó. D'aquesta manera i gràcies a l'ampliació de la definició de 'pa comú', també es redueix el tipus d'IVA al 4 % de pans que el tenien al 10 %.

INGREDIENTS

Preparar espècies prèviament a parts iguals (recomano millor tot mòlt):
- 15 % de gingebre
- 15 % de coriandre
- 5 % de canyella
- 22 % de nou moscada
- 20 % de fonoll
- 23 % de tres pebres

Dosi d'ús: recomano entre 5 g i 10 g per quilo de farina.
Barrejar -ho tot i reservar en un pot ben tancat fins al seu ús.

Oli aromàtic d'orenga

Ingredients
- 250 g d'oli d'oliva verge extra
- 10 g d'orenga seca
- 3 fulles de llorer
- 5 g de sal fina
- Barregem tots els ingredients en un pot i deixem reposar durant 20 dies.
- Filtrem i guardem dins d'una ampolla tancada, fins al seu ús. Recomano deixar preparada quantitat suficient per a diverses vegades.

Ingredients per a la massa

Ingredients
- 1.500 g de farina de força W 250 ±
- 500 g de semolina de blat tou
- 1.500 g d'aigua, aprox.
- 18 g de preparat d'espècies (o quantitat al gust)
- 60 g de llevat premsat
- 600 g de ferment natural
- 80 g d'extracte de malt al 50 %
- 150 g d'oli oliva verge
- 44 g de sal
- C / S millorant (enzims + acerola) optatiu

Barrejar-ho tot i pastar
4.500 g de massa total, aprox.

PROCEDIMENT

- Amassar a velocitat lenta fins aconseguir formar el gluten. Afinar en velocitat ràpida un o dos minuts o, el que és el mateix, fins aconseguir una massa ben formada i extensible.

MANUEL CORTÉS

- 4.300 g de massa total, aprox. Surten unes 3 peces de 1.500 g.
- Deixar reposar en bloc un primer repòs de 30'. Ara, dividir al pes de 1.090 g, untar lleugerament les safates de 60 X 40 amb oli d'oliva i expandir la massa per la safata.
- Deixar reposar 30' i acabar d'expandir uniformement la massa per la safata.
- Deixar ara reposar en fred durant un mínim de 90 'a 180'.
- Amanir la part superior amb l'oli d'orenga.
- Acabar per sobre amb ceba caramel·litzada, formatge ratllat tipus parmesà o emmental i oliva de Calamata o similar.
- Marcar quadradets de la mida desitjada (veure fotos anexes).
- Forn de sola fort 260ºC, temps de forn recomanat: uns 10'.
- Aconseguir un producte de crostó fi, lleuger i cruixent.

SAINT HONORÉ
by Pere Gallés

Un pà amb ànima
www.painsainthonore.com

ELABORAT AMB PROCESSOS ARTESANALS
COCCIÓ A FORN DE PEDRA
PA ACABAT DE MOLDEJAR A MÀ
MASSES MARE EXCLUSIVES
PRODUCTE 100% NATURAL

Llistat d'ingredients

Farina de blat + aigua + semolina de blat + massa mare + oli d'oliva verge + extracte de malta + llevat biològic + sal marina + espècies (gingebre, coriandre, canyella, nou moscada, fonoll, pebre) + acerola i enzims

Informació per a al·lèrgics

Conté gluten + extracte de malta

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

Valor energètic = 1.161 KJ = 278 Kcal
Lípids = 13.5 + 6.3 g àcids grassos
Glúcids = 28.5 g
Pròtids = 10.6 g
Fibra alimentària = 4.7 g
Sal = 0.8 g

MARI CRUZ BARÓN

PA D'ALL NEGRE, TOMÀQUETS DESHIDRATATS I AVELLANES

La màgia de l'all negre

Una proposta excel·lent per als panarres amants dels productes innovadors i amb ingredients naturals, saborosos i nutritius

L'all és un aliment que no pot faltar a la cuina del nostre país, sigui com a ingredient, com a complement, dins d'una salsa o en un sofregit. Però, més enllà de les seves inconfusibles qualitats de gust i d'aroma en cru, bullit o fregit, hi ha diverses maneres d'introduir diferències, suavitzant el seu caràcter i incrementant les seves propietats nutritives. Coneixeu l'all negre?

Les qualitats

L'all negre és una variació de l'all blanc tradicional que es produeix quan l'all 'normal' és sotmès a un procés de fermentació natural que el converteix en un veritable superaliment.

> L'all negre es una variació de l'all comú, que es produeix quan aquest és sotmès a un procés de fermentació natural

La troballa d'aquest ingredient va tenir lloc al Japó i per pura casualitat, quan un científic que intentava reduir l'olor característica de l'all blanc va decidir sotmetre'l a un procés de fermentació, en el qual va controlar la temperatura i la humitat. En acabar, va descobrir que l'all no només havia perdut la seva aroma distintiva, sinó que, a més, havia canviat de color. I és que, al moment de fermentar, la textura de l'all es torna més suau i el seu gust més dolç, a més d'aconseguir un característic color fosc. Així mateix, l'olor forta desapareix i les nombroses propietats nutricional que posseeix l'all comú es potencien encara més. De fet, tractat així, l'all, que ja és un aliment molt complet, conté 10 vegades més vitamines, aminoàcids i oligoelements que la seva versió original.

Aquest ingredient li aporta personalitat al nostre pa, el qual, a més, ve enriquit amb tomàquet deshidratat i avellana torrada. Una proposta ben original i saludable! **NEWSPA**

Recepta col·leccionable a la pàg. 43

INGREDIENTS PER A LA MASSA

- 500 g de farina T80
- 500 g de farina T65
- 650 g d'aigua.
- 200 g de massa mare
- 100 g d'oli de confitar els tomàquets
- 20 g de sal.
- 10g llevat de fresc

INGREDIENTS (AFEGIR AL FINAL DEL PASTAT)

- 200 g d'avellana torrada
- 200 g de tomàquet deshidratat en oli
- 85 g d'all negre triturat
- 5 g d'herbes de Provença

INGREDIENTS PER A LA COBERTURA

- 250 g de farina d'arròs
- 250 g d'aigua
- 15 g de llevat
- 15 g de sucre.
- 5 g de sal
- 15 g d'oli

Un pa ben fosc

Amassar tots els ingredients: 4 minuts a marxa lenta i 8 minuts a marxa ràpida. Quan la massa sigui fina i elàstica, afegir-hi els ingredients reservats i barrejar.

Posar la massa en cubeta i donar-li un repòs en bloc de 40 minuts. Dividir porcions de 500 g i bolejar. Reposar 30' a bola.

Formar les peces i posar-les als motlles. Fermentar de 90' a 120'. Un cop fermentat, posar-ho a sobre de la cobertura i posar-hi a sobre herbes de Provença.

COBERTURA: Barrejar tots els ingredients junts amb ajuda d'un batedor. Reservar-ho a la nevera fins a la seva utilització. Per utilitzar-ho, posar la massa en mànigа.

Deixar-ho reposar 15' a l'aire (per ressecar la cobertura).
Coure al forn a 240ºC amb vapor; temps de cocció, 45'.

sermont

MAQUINÀRIA I FORNS

Tel. 934231510

www.sermont.es

Revent™

KORNFEIL ESCHER mixers

Revent KORNFEIL DAUB ESCHER mixers JEROS Smarter Solutions SINCOLD PERFORMANCE INSIDE

MARI CRUZ BARÓN

COCA DE PEBROTS AMB SARDINA 'ANXOVADA' I BACALLÀ FUMAT

Gust d'estiu

Aquesta coca de brioix salat, amb la combinació de verdures i peixos en diferents conserves, ens porta al paladar tot el gust de l'estiu

Ve l'estació més calorosa de l'any i, amb la calor, vénen les ganes d'àpats més lleugers i frescos, però sense deixar de banda el vessant de la salut i la nutrició. I poques preparacions combinen més bé l'aspecte nutritiu, saborós i estiuenc que les coques, en les seves diferents varietats.

Fresca i nutritiva

Aquesta proposta que avui us portem pot ser, sens dubte, un sopar excel·lent per a qualsevol nit d'estiu. Combina una coca de brioix suau i lleugera amb una exquisida combinació de verdures saltejades (que fan goig a la vista i al paladar) i peixos en conserva, que li aporten el toc més salat i gustós: l'humil però deliciosa sardina 'anxovada' i l'imprescindible bacallà. El toc inconfusible de les olives de Kalamata i l'olivada acabaran de fer una coca inoblidable.

I bon profit! **NEWSPA**

> Poques preparacions combinen més bé l'aspecte nutritiu, saborós i estiuenc que les coques, en les seves diferents varietats

Recepta col·leccionable a la pàg. 43

INGREDIENTS COCA DE BRIOIX SALAT

- 850 g de farina W320 (es pot substituir la meitat per farina T80)
- 450 g de llet
- 10 g d'extracte de malt
- 10 g de sucre
- 20 g de llevat fresc
- 50 g d'ou
- 125 g de mantega
- 18 g de sal

INGREDIENTS PEL MUNTATGE DE LA COCA

- Ceba tallada en juliana.
- Pebrot vermell, verd i groc tallat en juliana
- Sardina 'anxovada'
- Bacallà fumat
- Olives de Kalamata
- Olivada

'Mediterràniament'

Amassar tots els ingredients fins a obtenir una massa fina i elàstica. Temperatura de la massa 23-25 °C. Treballar la massa amb oli. Reposar en bloc 20' a temperatura ambient.

Dividir porcions de 150 g (o del pes desitjat). Bolejar i deixar-la reposar tapada durant 20'. Estirar la massa a 3 mm de gruix i posar en safata.

Pintar amb ou i fermentar durant 90' aprox. (temperatura de la cambra 28 °C / 75 % humitat).

Un cop fermentada la coca, posar-hi a sobre la ceba i els pebrots saltejats. Assaonar. Enfornar de 10 a 12 minuts (forn a 210 °C).

En sortir del forn, posar-hi a sobre les sardines 'anxovades', el bacallà fumat i les olives de Kalamata.

Amanir amb l'olivada.

sermont

MAQUINÀRIA I FORNS

Tel. 934231510

www.sermont.es

JEROS Smarter Solutions

SINCOLD PERFORMANCE INSIDE

DAUB

Revent KORNFEIL DAUB ESCHER JEROS Smarter Solutions SINCOLD PERFORMANCE INSIDE

Text: Mireia Olivé - Fotos: Ángel Catena

Tres agremiats, a la final del concurs de la IGP 2019

La semifinal va tenir lloc el 28 de maig a l'Escola de Flequers Andreu Llargués, on es van escollir els cinc finalistes

Els establiments agremiats Forn de Pa Artesà Luna (de Sant Joan Despí), Forn Sistaré 1910 (de Reus) i Art Bo (de Sabadell) van ser escollits, juntament amb el Forn del Passeig i Fleca Mistral (ambdues de Barcelona), com a finalistes del Concurs de la IGP Pa de Pagès Català, a la semifinal celebrada el passat 28 de maig a l'Escola de Flequers Andreu Llargués. Tots cinc s'enfrontaran a la gran final, que tindrà lloc a Cornellà, el 28 de setembre.

El certamen ha comptat amb la participació de 27 flequers de diferents localitats catalanes inscrits al Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català que, després de formalitzar la seva inscripció, van presentar al concurs dues peces del seu producte, elaborat segons les condicions establertes per la normativa de la IGP. Els concursants van lliurar els pans, empaquetats en una bossa distintiva de la IGP tancada, i a cadascun se li va assignar aleatòriament un número. La identitat del forner corresponent a cada número va romandre secreta fins a l'hora de desvelar els finalistes escollits.

> El certamen ha comptat amb la participació de 27 flequers inscrits al Consell Regulador

Més participació i qualitat

El jurat va estar presidit per Andreu Llargués, president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, i integrat per Antoni Figuera, president del Consell Regulador de la IGP; Yohan Ferrant, director de l'Escola de Flequers Andreu Llargués; i Toni Valls, director de l'Escola de Flequers Xavier Vilamala.

Després de donar la benvinguda als participants, van procedir a dur a terme un tast a cegues, on van valorar l'aroma, el sabor, la textura, l'aspecte, el pes i el color de la molla. També van tenir en compte el procediment seguit en cada cas especificat en la fitxa adjunta, també anònima, amb dades com el temps de fermentació, cocció o característiques ambientals.

"Ara tothom fa concursos, però nosaltres ja anem per la sisena edició i cada cop tenim més participació i major qualitat en els productes presentats", comentava Alfredo Verdegay, secretari de la IGP. "El pa de pagès segueix la mateixa tendència que es dóna al sector de la fleca, de retorn al més natural, a la massa mare, a la feina ben feta".

Les mil cares del Pa de Pagès Català

Tots els pans presentats van complir les característiques descrites a la normativa de la IGP: rodons, de crosta cruixent, molla tendra i alveolat gran, però tots eren diferents: alguns més voluminosos, d'altres més lleugers, o de molla més flonja, més vidriosos, més aromàtics...

Durant gairebé dues hores, el jurat els va anar valorant un per un: olorant, tastant, tocant i traient les seves conclusions. Un aspecte sempre sorprenent és el fet que els mateixos ingredients i una mateixa recepta puguin donar peces tan diferents. L'aigua, el clima, les condicions ambientals de l'obrador, el flequer... tot influeix.

Emilio José Ojeda, del Forn de Pa Artesà Luna, molt satisfet, ja que que era la primera vegada que es presentava al concurs, va definir el seu producte com un pa reposat, elaborat sense presses i amb molta estona de fermentació.

El pa de pagès del Forn del Passeig, ja guanyador a l'edició de 2017, és "diferent per la textura, per l'olor i pel gust", explicava el mestre Miquel Guich. "Cada cop està més valorat; de fet hi ha gent que el ve a buscar expressament o que se l'emporta per regalar-lo".

Els germans Bertran, de la fleca Mistral, han estat quatre vegades finalistes amb un "pa ben fet, elaborat amb matèria de primera qualitat i posant molta cura en tot el procés".

> Durant gairebé dues hores, el jurat els va anar valorant un per un: olorant, tastant, tocant i traient-ne les seves conclusions

Marta Bosser, de la Fleca Art Bo, que repetia participació, destacava sobretot l'aroma del seu pa, resultat del procés de fermentació que apliquen a la massa.

Els darrers finalistes, Xavier i Tomàs Pàmies, del forn Sistaré de Reus, ja són veterans del concurs. Tres vegades finalistes, i guanyadors l'any 2016, han estat guardonats també amb el premi Torrada d'Or 2019 (*veure pàgina 29*).

Un pa amb futur

Després d'anunciar els finalistes, el president Andreu Llargués va expressar la felicitació i agraïment als concursants, que van rebre un diploma de participació, i es va mostrar satisfet, tant per l'alta qualitat com per la joventut dels concursants. "Això vol dir que hi ha futur, i el futur és diversitat. La IGP Catalana aposta pel fet diferencial de cada pa i tots els que hem tastat mereixen una felicitació".

El gerent del Gremi, Carles Cotonat, es va mostrar satisfet de col·laborar amb l'organització del concurs. "És una tradició que ens enorgulleix, ja que la IGP és un valor fonamental per a la fleca del nostre país". **NEWSPA**

FINALISTES. De dalt a baix, els responsables del Forn de Pa Artesà Luna, els propietaris de la Fleca Art Bo i els germans Pàmies Sistaré, tots tres establiments membres del nostre Gremi. A baix, a l'esquerra, Miquel Guich, del Forn del Passeig, i, a la dreta, rebent el diploma que l'acredita com a finalista, de mans d'Antoni Figuera, un dels germans Bertran, de la Fleca Mistral.

Les fleques de la IGP van augmentar les vendes un 4 % el 2018

Les fleques integrades al Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català van augmentar les seves vendes de pa emparat una mitjana del 4 % el 2018 en relació amb l'any anterior, segons va informar el mateix Consell. La venda total de pa de pagès català en les peces emparades, les d'1 kg i ½ kg, va ser de gairebé 707.000 quilograms.

Pel que fa als preus, la mitjana d'increment va ser d'un 9,97 % respecte al període anterior, segons assenyala l'òrgan regulador.

El pa de pagès català d'1 kg es ven a Catalunya a una mitjana de 3,01 euros, mentre que la peça de ½ kg té un preu mitjà de 1,84 euros.

Aquests preus corresponen a les dades recollides pel Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català entre totes les seves fleques inscrites durant el període de juny 2017 al març de 2019.

Aquestes bones dades de les fleques integrades a la IGP Pa de Pagès Català contrasten, però, amb els resultats generals del sector flequer espanyol que va fer públics el Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació. Segons el Panel de Consum que elabora anualment el Ministeri, al conjunt d'Espanya, durant el 2018, la producció de pa fresc o del dia va caure un 2 %, mentre que el seu preu va baixar un 2,2 %. El consum total també va patir una davallada del 2,4 %. En el cas del pa integral del dia, va tenir un descens en el consum del 21,3 % i una pèrdua de valor del 22,7 %.

Galícia, Andalusia i Castella-La Manxa són les comunitats autònomes on més pa es consumeix, mentre que Madrid, Catalunya i València són les autonomies on els seus habitants adquireixen menys pa. **NEWSPA**

Diseño de **pastelerías** y fabricación de vitrinas pasteleras a medida.

Text: Redacció · Fotografies: Ángel Catena

El president Torra rep els flequers catalans

Enguany va tornar la tradicional recepció dels flequers catalans per part del president de la Generalitat amb motiu de la diada de Sant Jordi

Els flequers integrats a la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, amb el seu president al capdavant, Andreu Llargués (també president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i de CEOPPAN), van ser rebuts el passat 23 d'abril pel president de la Generalitat, Quim Torra, amb motiu de la Diada de Sant Jordi.

Tornava, així, a celebrar-se aquesta arrelada tradició, que l'any passat va ser suspesa amb motiu dels vaivens polítics.

Ofrena fornera

Enguany, els responsables de l'ofrena fornera per a la Generalitat, amb productes tradicionals artesans, van ser els forners de les comarques de Tarragona. Per tant, aquests flequers, encapçalats pels seu president, Joan Cabré, van ser els encarregats de portar-li una apetitosa mostra de productes flequers.

La tradicional ofrena flequera va ser preparada enguany pels forners de les comarques de Tarragona.

Entre aquests productes, i a més del Pa de Sant Jordi, enguany hi havia la famosa coca de cireres dels germans Pàmies Sistaré, del Forn Sistaré 1910. Aquests professionals de la fleca, recordem, van obtenir el guardó al Millor Pa de Pagès Català l'any 2016 i, més recentment, el mes de març passat, van ser també reconeguts amb la Llesca d'Or 2019, per la seva tasca com flequers destacats durant l'any en la difusió de la cultura del bon pa. **NEWSPA**

SANT JORDI. A dalt, el flequers catalans són rebuts pel president de la Generalitat. Al mig, a l'esquerra, Quim Torra conversa amb Andreu Llargués i, a la dreta, saluda el vicepresident del Gremi, Jordi Morera. A baix, l'ofrena fornera d'enguany.

L'agremiat Forn Noé, premiat per la millor 'Coca de Sant Joan tradicional'

Més de 50 forns i pastisseries de tot el país van lluitar per fer 'la Millor Coca de Sant Joan' a la primera edició d'aquest concurs

El 1r Concurs professional 'Millor Coca de Sant Joan' es va disputar a finals del passat mes de maig en una concorreguda edició, que va aconseguir congregar més de 50 forns i pastisseries de tot el país.

Finalment, els guanyadors van ser l'agremiat Joaquim Jiménez (Forn Noé, d'Hostalric), premiat per la millor Coca tradicional de fruites; Oriol Carrió (Pastisseria Carrió, de Barcelona), guardonat per la millor Coca de crema i pinyons; i Roger Canela (Forn Papanbread, de Lleida), reconegut per la millor Coca de Sant Joan creativa.

Tant la recepció de les coques aspirants com l'acte de lliurament de premis va tenir lloc a l'Antiga Fàbrica Estrella Damm de Barcelona.

El jurat responsable de la decisió final va estar format per Andreu Llargués, president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i de CEOPPAN; Jaume Bertran, president del Gremi de Flequers de Barcelona; el mestre pastisser Sergi Vela; el mestre forner Daniel Jordà; Pep Aguilar, de la farinera Fills de Moretó; Eduard Verdaguer, de Panàtics; Josep Sucarrats, director de la Revista *Cuina*; i Clara Narvión, de Timeout Barcelona.

El jurat va voler destacar l'alt nivell de les coques presentades, tot i ser aquesta la primera edició del concurs.

GUANYADORS. A dalt, a l'esquerra, Joaquim Jiménez, membre del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona (Forn Noé). A la dreta, Roger Canela (Forn Papanbread) i, al mig, a l'esquerra, Oriol Carrió. A la dreta, una mostra de les coques presentades a concurs.
A la filera de baix, una imatge dels membres del jurat i, a la dreta, dels guardons de les tres categories.

Objectius

El certamen, organitzat per l'agència de màrqueting gastronòmic Sr. y Sra. Cake, va néixer amb la voluntat de retre homenatge i de donar visibilitat a la Coca de Sant Joan com un dels dolços més nostrats a Catalunya. Amb més de 100 anys de tradició, aquest producte forner ha esdevingut un clàssic indispensable per a la celebració del solstici d'estiu i la diada del sant.

El concurs ha comptat amb el suport del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, entre d'altres organismes vinculats al pa, i va ser esponsoritzat, principalment, per la farinera Fills de Moretó, a més de Sosa (fabricant d'ingredients per a pastisseria),

Calidulce (packaging per a pastisseries), CSTY (vestuari laboral) i Salva (dissenyadors i fabricants de forns professionals). **NEWSPA**

La Fleca Llargués commemora els 140 anys en funcionament

La Fleca Llargués, la més antiga a Mollet del Vallès, va celebrar el passat mes d'abril el seu 140 aniversari en marxa.

Per tal de commemorar la fita, la fleca va crear el 'Pa del 140 Aniversari', un producte elaborat amb una barreja de farines molturades a la pedra i amb la qualitat artesana que ha caracteritzat aquesta fleca des dels seus inicis, el 1879.

Jordi Llargués, cinquena generació al capdavant de la fleca, amb el seu germà Sergi, va explicar que "aquest pa de ben segur que agradarà els nostres clients, molts d'ells grans panarres". "Ells, va continuar, fan que cada dia treballem per a millorar i superar el nostre estàndard de qualitat que, per a nosaltres, és tenir la capacitat no només de satisfer el nostre client, sinó també de transformar les seves expectatives i enriquir la persona a l'hora de valorar allò que menja".

Durant tots aquests anys, la Fleca Llargués ha estat distingida amb el reconeixement d'Establiment Centenari, el títol de Flequer Artesà Alimentari i Forner de l'Any per la Unió Internacional de la Fleca i la Pastisseria. Aquestes dues últimes distincions, a la persona del pare dels germans Llargués, Andreu Llargués, que és l'actual president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, de CEOPPAN i de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers. **NEWSPA**

El Gremi col·labora amb el concurs 'A l'abril cada paraula val per mil'

COL·LABORACIÓ. A la imatge podem veure el delegat del Gremi a Manresa, Jordi Jorba Torrens, que va lliurar un dels premis.

El Consorci de Normalització Lingüística Montserrat de Manresa va organitzar un concurs de promoció de la llengua, anomenat 'A l'abril cada paraula val per mil', que va comptar amb la col·laboració del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, entre altres institucions.

Així, durant el mes d'abril, els participants havien de buscar els cartells de la campanya a les botigues de Manresa i resoldre els enigmes lingüístics que contenien.

Una vegada conclòs, el 14 d'abril es van fer entrega dels premis als guanyadors.

L'acte de lliurament va comptar amb la presència de la regidora de Cultura de l'Ajuntament de Manresa, Anna Crespo; el delegat a Manresa del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, Jordi Jorba; la directora del CNL Montserrat, Núria Brugarolas; i les persones premiades al concurs.

Els premiats, d'entre les 225 persones que van participar-hi, van ser: Montserrat Muns Ferrer, Laura Garriga Orteu, Sonia Reillo Monteagudo, Anna Carulla, Abril Rua Masip, Zhiba Qiu, David Castaña, Iris Herraiz i Natàlia Galí. **NEWSPA**

La comoditat de ser del Gremi

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 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.
- >> Agencia d'assegurances de tot tipus, amb assessorament particular i atenció als socis per a 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.

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

www.gremipa.com

Forn Sistaré, de Reus, s'emporta la 'Llesca d'Or 2019'

Els germans Pàmies Sistaré veuen així reconeguda, una altra vegada, la seva tasca en favor de la fleca artesana i de qualitat

A finals del passat mes de març es va celebrar el lliurament de diplomes als flequers 'Top' de Catalunya 2019 i de la 'La Llesca d'Or', que en aquesta ocasió va ser per al Forn Sistaré, de Reus. L'acte es va celebrar a l'Antiga Fàbrica Damm de Barcelona.

Allà, més de 200 persones, representants de les diferents empreses patrocinadores, familiars i entitats que van donar suport a aquest esdeveniment, van acompanyar els 62 flequers que van obtenir la puntuació necessària per formar part d'aquest selecte grup.

La 'Llesca d'Or' 2019

José Llopart, gerent de José Llopart i patrocinador de la 'Llesca d'Or', va ser l'encarregat de desvelar el guanyador del premi d'enguany, que reconeix de forma especial el flequer que ha destacat més durant l'últim any en la difusió de la cultura del bon pa. Així, els guanyadors van ser els germans Xavier i Tomàs Pàmies Sistaré, del Forn Sistaré de Reus.

> "Tot premi fa il·lusió, però, quan te'l lliura el propi sector, és encara millor". (Xavier Pàmies Sistaré)

Amb la modèstia i gran humanitat d'aquesta família fornera, Xavier Sistaré va recollir el premi de mans de José Llopart que, durant el lliurament va estar acompanyat de Jaume Bertran, president del Gremi de Flequers de Barcelona i amfitrió de l'acte, i d'Andreu Llargués, president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, així com de la Federació Catalana de Gremis de Flequers i de CEOPPAN.

SATISFACCIÓ. Al centre de la imatge, Xavier Pàmies Sistaré i, a la seva dreta, Andreu Llargués, president del Gremi.

Segons declaracions del forner per al *Diari de Tarragona*, "és un orgull que ens reconeguin com uns dels millors flequers del país. Tot premi fa il·lusió, però, quan te'l lliura el propi sector, és encara millor. És la primera vegada que la Llesca d'Or surt de Barcelona i ha arribat a Reus, la millor ciutat del món", deia l'orgullós reusenc.

Xavier Pàmies va recalcar que la principal premissa per valorar aquest ofici és "comunicar-ho", tot fent referència al valor diferencial d'aquet guardó, que s'entrega a aquella fleca que, a més, de fer un pa de qualitat, fa difusió del seu producte, del territori i de l'ofici.

Passat i present

El Forn Sistaré es va fundar a principis del segle XX a Reus. Actualment, està dirigit pels germans Xavier i Tomàs Pàmies, cinquena generació de la família al capdavant de l'empresa. Compta amb cinc punts de venda, repartits a Reus i Tarragona.

Fa alguns anys, els germans van decidir apostar per una reconversió del negoci, basada en la utilització de masses mare de cultiu, fermentacions en bloc i utilització de farines de primeríssima qualitat, fruit de la qual són els productes artesans de fleca i brioxeria d'alta qualitat que elaboren.

Com a resultat d'aquesta 'reinvenció', en Xavier ja va ser finalista del Concurs Millor Pa de Pagès Català el 2015, i a l'any següent va aconseguir el guardó.

Així, el reconeixement de la 'Llesca d'Or', i el ser inclosos dins de les fleques TOP de Catalunya, els guardons promoguts per Panatics, ve a sumar-se a la vitrina de premis dels germans Pàmies Sistaré, que veuen reconeguda la seva feina en pro de la fleca artesana i de qualitat. **NEWSPA**

L'Escola de Flequers Andreu Llargués, al Saló de l'Ensenyament

L'edició número 30 del Saló de l'Ensenyament de Barcelona es va celebrar el passat mes de març, durant cinc dies, al Recinte de Montjuïc de Fira de Barcelona, amb l'objectiu d'oferir als alumnes d'ESO i Baxillerat una àmplia oferta formativa.

En aquesta cita amb els estudiants no va faltar l'Escola de Flequers Andreu Llargués, del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, que va comptar amb el seu propi espai per tal d'informar a tots els interessats en l'ofici de flequer (a la imatge).

En aquesta trentena edició, el saló ha crescut fins a assolir els 200 expositors. També va reforçar els serveis d'orientació per als estudiants, tant presencials com online, amb la finalitat de millorar l'experiència per al visitant.

Va comptar, així mateix, amb un complet programa d'activitats complementàries a la mostra, com ara tallers, taules rodones i de debat, competicions i exhibicions. **NEWSPA**

Instamat
www.instamat.com
Gran Via de les Corts Catalanes 583, 5th F. / 08011 – Barcelona. / Tel. 93 306 34 22 / Mòbil. 663 383 350

Per fer un pas més en tècnica i oferta, fes el Màster

El Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència prepara la seva segona edició; informa't sobre el període d'inscripció.

Amb uns resultats excel·lents en la seva primera edició, el Master en Fleca Artesana d'Excel·lència del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ja ultima els preparatius de la segona, a la qual encara és possible inscriure's. Només 20 alumnes participen al Màster, per la qual cosa les places són limitades.

Pioner i innovador

Recordem que el màster, engegat pel Gremi l'any passat, és una completa formació de 220 hores. Les classes es desenvolupen a l'Escola de Flequers Andreu Llargués, a Sabadell, i està adreçat a professionals que desitgin dominar les tècniques d'elaboració dels productes artesans de fleca i brioixeria per aconseguir l'excel·lència en la seva pràctica professional.

"Es tracta d'afinar la tècnica tornant a passar per totes les bases de la fleca. L'objectiu del màster és que els alumnes, que ja són professionals, entrin sabent conduir un Punto i surtin conduint un Ferrari", exemplifica Yohan Ferrant, director tècnic de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, "Ambassadeur du pain" i un dels formadors del màster.

Per aconseguir-ho, el curs abasta tant coneixements pràctics com teòrics, tot i que els primers protagonitzen la major part de les hores lectives.

Així, el màster s'organitza entorn de dos grans mòduls. El mòdul A. Pràctica Professional. Categories: pa, brioixeria, snacking i peces artístiques, de 198 hores de duració; i el mòdul B, Tecnologia Professional- Ciència aplicable, que ocupa 22 hores.

"La fleca no és una ciència exacta" assenyala Ferrant, "així que, com més tècnic sigui el flequer, millor pa farà", conclou. "És per això que els alumnes treballen 'moltíssim'", afegeix. "Cada setmana fem dos dies de demostracions i teoria, i dos més de pràctica, amb una comanda amb diversos productes que han de fer".

A més, "intentem treure de la zona de confort els alumnes, amb matèria primera que mai no han treballat, etc., per tal que puguin diferenciar-se", explica el mestre francès. "Perquè molta gent creu, per exemple, que domina el croissant, però molt poca gent fa un croissant perfecte", sentencia.

I es que, quant a continguts, el màster toca tant peces panàries de tots tipus, tradicionals i innovadores, com snacking, brioxeria o pastisseria.

"En la actualitat, la fleca espanyola està recuperant la massa mare i s'està centrant en fer pa sa. Però hem de preveure que, en 5 o 10 anys, la indústria podrà fer un pa amb aquestes característiques. El que intentem amb el màster és que els alumnes estiguin preparats, amb noves eines, i puguin sorprendre amb snacking, brioixeria, peces artístiques, etc., de la màxima excel·lència", recalca.

Professorat d'alt nivell

En aquesta segona edició (que comença el 23 de setembre d'aquest any i finalitza el 9 de juliol de 2020), el Màster comptarà novament amb la intervenció de formadors professionals de reconegut prestigi i garantia professional, tant del nostre pais com de l'àmbit europeu. Mestres forners de renom, com el cas de Matthieu Atzenhoffer (MOF 2019) i Yohan Ferrant són alguns d'ell. A més, està prevista la participació de convidats de gran renom a nivell nacional i internacional per a algunes de les especialitats a impartir. NEWSPA

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

Yohan Ferran comparteix els secrets de les llargues fermentacions

L'Escola acull la tercera edició d'una màster class centrada en masses mare d'origen natural i farines ecològiques

Dins de la programació de 'master class' de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, es va celebrar, a finals del passat mes de maig, una formació centrada en les tècniques de llargues fermentacions, a càrrec del director de l'Escola, Yohan Ferrant, expert i abanderat d'aquests procediments flequers. Recordem que aquestes activitats formatives es caracteritzen per ser formacions d'alt nivell, exclusives i impartides per grans figures de la fleca i la pastisseria internacionals.

Amb llargues fermentacions

De fet, la filosofia de feina de Ferran, que compta amb el títol d''ambassadeur du pain', se centra en les llargues fermentacions, de fins a 48 hores, utilitzant únicament masses mare d'origen natural i farines ecològiques.

L'objectiu d'aquesta 'master class' va ser facilitar la producció, ampliar la gamma de producte i optimitzar el rendiment organolèptic dels pans

Així, durant dos dies, l'expert francès va exposar la manera de treballar les diferents fermentacions, a diferents temperatures i amb diversos tipus de farina, per tal de facilitar la producció, ampliar la gamma de producte dins de la fleca i optimitzar el rendiment organolèptic dels pans.

Més concretament, es van preparar elaboracions amb farines biològiques i convencionals (amb 16 hores de fermentació en fred i 16 hores a temperatura ambient), T80, campanya, sarraí, T65, baguet, T110 i T150. NEWSPA

La filosofia de la biodiversitat i l'ecologia aplicada a la brioixeria

Yohan Ferran va impartir una màster class a finals de maig centrada en l'elaboració de peces creatives dolces.

L'última 'master class' desenvolupada a l'Escola de Flequers Andreu Llargués va tenir com a protagonista, novament, el director del centre i 'ambassadeur du pain', Yohan Ferran.

El mestre flequer francès manté una filosofia de treball centrada en l'elaboració de pans amb llargues fermentacions, masses mare d'origen natural i farines ecològiques.

> Els brioixos i els seus secrets també van ser esmicolats pel mestre flequer francès.

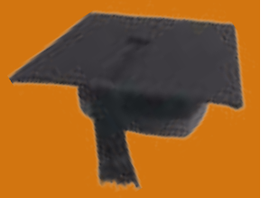
De fet, Yohan Ferrant afirma que, tot i que avui en dia s'estan aconseguint alts nivells de productivitat, ens estem oblidant de la biodiversitat. Per això, defensa el coneixement i la responsabilitat amb el gra que s'utilitza per transformar la farina en pa, així com la recerca d'un bon gra conreat en una bona terra.

Dolça artesania

En aquesta ocasió, aquesta filosofia de feina que el caracteritza ha estat aplicada a l'ensenyament de diferents elaboracions creatives de brioixeria a partir de masses fermentades, amb l'objectiu d'oferir una gamma més amplia d'aquests tipus de productes dolços, amb nous sabors i textures per als clients.

Entre els productes treballats a les dues jornades, els alumnes van poder aprofundir en tipus de croissant revisats, així com nous formats innovadors amb diferents farcits i textures. Els brioixos i els seus secrets també van ser esmicolats pel mestre francès, qui va fer un repàs des dels formats més clàssics fins a les tendències més innovadores. NEWSPA

PROPERES MASTER CLASS (Juny-juliol 2019)



- 'PIZZES I PANS ITALIANS D'EXCEL·LÈNCIA' (Per MICHELE INTRIERI -Itàlia-). Dates: 11 i 12 de juny.

- 'PANS NUTRICIAONALS' (Per YOHAN FERRANT -França-). Dates: 19 i 20 de juny.

- 'TRADICIÓ I RENOVACIÓ A LA FLECA D'EXCEL·LÈNCIA' (Per JAVIER MORENO i JOSÉ ROLDÁN -Espanya-). Dates: 1 i 2 de juliol.

- 'L'EXCEL·LÈNCIA DEL CROISSANT ARTESÀ' (Per YOAHN FERRANT -França-). Dates: 3 i 4 de juliol.

- 'SNACKING SALAT. LAS RESTAURACIÓ RÀPIDA A LA FLECA' (Per YOHAN FERRANT -França-). Dates: 10 i 11 de juliol.

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

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

Generalitat de Catalunya
Consorci per a la Formació Contínua de Catalunya

Millora la teva oferta amb els monogràfics de fleca i pastisseria

Millorar les tècniques d'aplicació, el processos i acabats o conèixer el problemes més comuns i les seves solucions són alguns dels objectius dels Monogràfics de Fleca programats pel Gremi de Flequers de la Província de Barcelona dins de la seva oferta de formació contínua. Tots aquests cursos, recordem, són demostratius i participatius, i tenen una vessant pràctica essencial.

Estiu 2019

Per a aquests proper mesos, i abans del setembre, hi ha previstes diverses cites. La primera, ja celebrada al tancament d'aquesta revista, va ser un curs de 'Pans fets exclusivament amb massa mare natural'. A més, hi ha previst un bàsic sobre Masses batudes, un altre sobre Ensaïmades artesanes i un altre sobre Productes de venda per impuls. NEWSPA

CURSOS	DURADA	INICI	FINAL	HORARI
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

NOVAUGRUP, LA SOLUCIÓ INTEGRAL PER A L'OBRADOR

QUALITAT, FIABILITAT, SERVEI, MANTENIMENT I EL CONSUM MÉS ECONÒMIC

noVAU GRUP POLIN

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

Per a impulsar el teu negoci, 'Control i gestió de costos a la fleca'

Dominar l'ofici de flequer és essencial per oferir productes artesans atractius, de qualitat i sans. Però, a més a més, s'ha de dominar la part més empresarial del negoci, per aconseguir que sigui viable i lucratiu.

Per completar aquesta vessant de l'empresa flequera, el Gremi ha programat per després de l'estiu (del 30 de setembre al 10 d'octubre, dilluns i dijous en horari de tarda) un curs centrat en el 'Control i gestió de costos a la fleca'.

Claus i estratègies

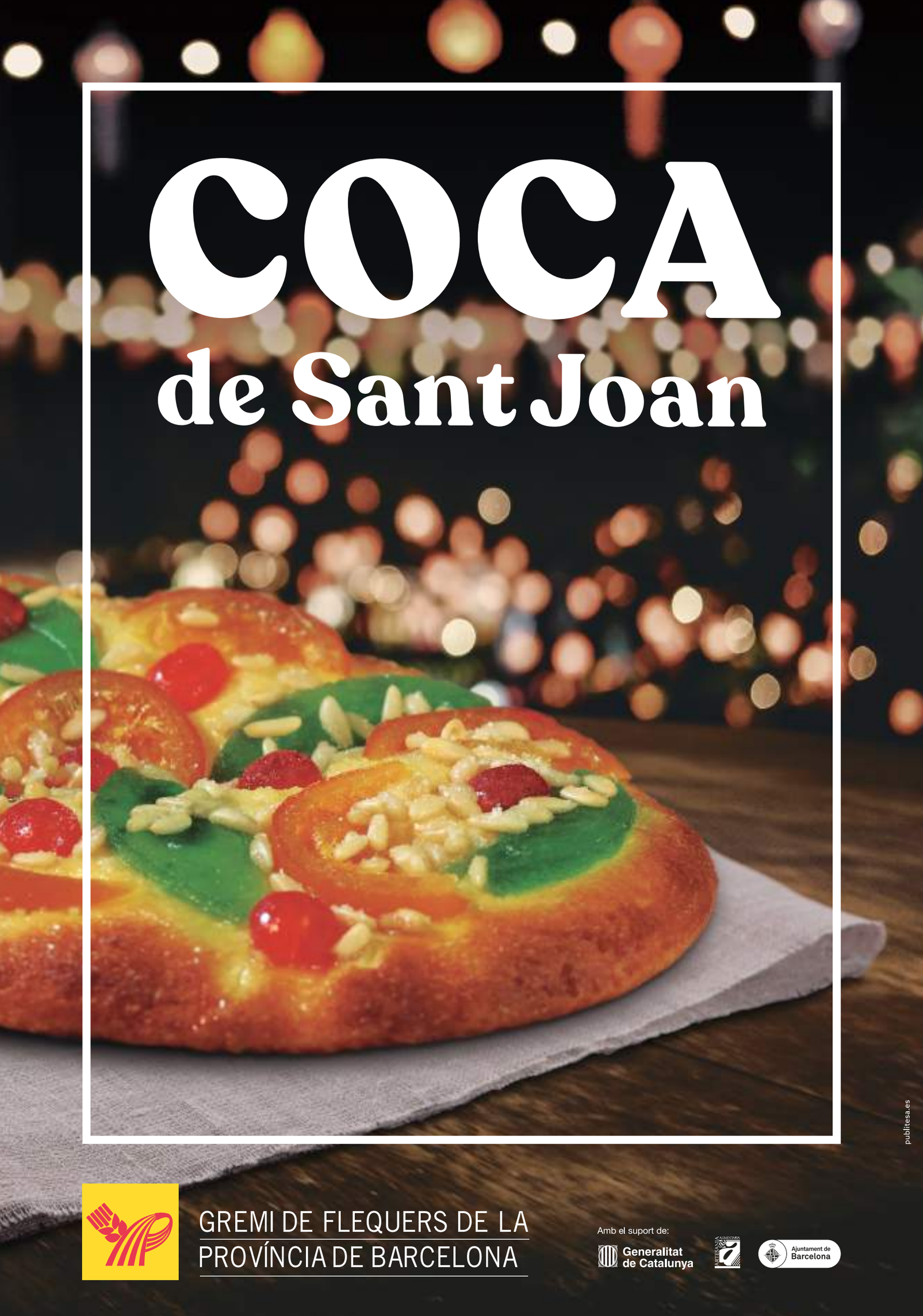
La finalitat d'aquest curs és millorar la producció amb el control dels costos dels productes elaborats, ajudar a desenvolupar una visió estratègica i permetre conèixer les principals claus per desenvolupar el propi potencial, impulsant i rendibilitzant el negoci.

Per aconseguir aquest objectiu, el programa es desenvolupa alternant l'exposició teòrica amb la resolució de casos pràctics. També es recolza en simulacions i dinàmiques de grup per tal d'assegurar l'assoliment exitós dels coneixements.

La formació corre a càrrec de l'Antoni Matas i Tarruella, llicenciat en Ciències empresarials i MBA per ESADE; expert en el camp de l'auditoria, les finances, la gestió administrativa i comptable, a més de comptar amb experiència empresarial i docent. Entre els continguts impartits, trobem aspectes financers bàsics per a la gestió, els fulls de càlcul com a eina de gestió i el control de costos. NEWSPA

CONTROL I GESTIÓ DE COSTOS A LA FLECA
Del 30 de setembre al 10 d'octubre (dilluns i dijous, de 15.30 a 19.15 h)

COCA
de Sant Joan



GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Amb el suport de:

Generalitat de Catalunya

Ajuntament de Barcelona

publitesa.es

Nueces de California y Carlos Maldonado escullen la '#NuezLover' de l'any

Aquest any 2019, Nueces de California ha volgut buscar la #NuezLover de l'any, celebrant tres concursos en els quals nombroses bloguers amigues han pogut participar presentant delicioses receptes elaborades amb nous.

L'objectiu d'aquesta emocionant competició era obtenir una plaça per a la masterclass presentada pel xef i guanyador de la tercera edició de MASTERCHEF, Carlos Maldonado.

I, per fi, el passat 27 de maig, el restaurant de Maldonado a Talavera de la Reina (Toledo), 'Raíces', va ser l'escenari del desenllaç d'aquest apassionant certamen. Allà, les bloguers finalistes es van reunir per aprendre i conèixer la versatilitat i qualitat de les Nueces de Califòrnia a la cuina. A més, es van disputar el títol a la #NuezLover de l'any, amb el qual s'obtenia un premi d'allò més especial: un viatge a Califòrnia.

Les participants van treballar braç a braç amb el xef i van poder aprendre de primera mà com desenvolupar-se en els fogons per cuinar els plats proposats a través de pràctiques lliçons i suggeriments. En paral·lel, Carlos Maldonado va realitzar preguntes relacionades tant amb l'elaboració de les receptes com amb la versatilitat de les nous com a ingredient, que li van resultar útils per avaluar la destresa i els coneixements culinaris de cada un d'ells.

Finalment, el xef, al costat de Nueces de Califòrnia, va nomenar Natalia, de Recetas de ¡Escándalo! com la bloguer més destacada en el transcurs de la master class, la qual cosa li ha atorgat la distinció de la #NuezLover de l'any. "M'ha encantat poder gaudir d'un dia exclusiu per cuinar al costat del Carlos al seu restaurant. He après com es barregen les tècniques amb la creativitat per preparar plats elaborats a partir de les diferents aplicacions de les nous i, per

tancar amb brillantor, me'n vaig de viatge a Califòrnia!", va comentar Natalia.

Feina al llarg de 2019

Les vuit participants van ser seleccionades a través de tres concursos realitzats durant el 2018. El primer d'ells va premiar, en el seu dia, 'Irene Cocina Para Ti', 'Hashtag Saludable' i 'Operación Saludable' per les tres millors tapes amb nous. El segon, 'VioletaHappyBaker', 'Recetas de ¡Escandalo!' i 'Conlaszarpasenlamasa'. I, el tercer, 'Cocina Tu Imaginación', 'KidsandChic' i 'Curioso Paladar'. NEWSPA

Vandemoortele ha incorporat set nous productes aquesta primavera

Durant el segon trimestre del 2019, la signatura d'origen belga Vandemoortele segueix innovant i ha afegit a la seva oferta set nous productes. Tots ells han estat elaborats amb excel·lents matèries primeres i s'adapten perfectament als diferents moments de consum i l'estil de vida actual.

Les novetats

De tots els llançaments, n'hem de destacar un que sorprèn en especial, per unir el gust de la focaccia amb tota la practicitat del sandvitx: les cruixents i saboroses Focaccia Toast,

que es presenten en versió Clàssica o en versió Cereali amb llinosa, flocs de civada, farina integral i multillavors. Una deliciosa alternativa per a dinars i refrigeris, amb tot el sabor del mediterrani i tota la part pràctica del 'take away'.

Altres novetats de Vandemoortele, ideals per complementar els àpats i els sopars o per a l'elaboració de rics entrepans, són els seus deliciosos i nutritius pans: Baguelino brown amb llavors i cereals. Aquest és un cruixent i saborós panet amb llavors de llinosa i gira-sol, elaborat amb flocs de civada i massa mare, ja precuit al forn de sola. De forma quadrada i amb llavors, és un petit gran panet que ens sorprèn pel seu format i per la combinació de diferents farines i llavors amb flocs de civada.

També Vandemoortele ha llençat els seus innovadors Flaguettes, dos deliciosos pans rodons ideals per a hamburgueses. Estan disponibles, igualment, en dues versions: la versió Clàssica, amb massa mare i oli d'oliva verge extra, o la versió Multicereals, elaborada amb farina de blat, sègol, civada i ordi maltejada torrada.

Finalment, per a aquells consumidors més dolços, Vandemoortele ha presentat el Pastís de Plàtan, decorat amb glacejat amb gust de plàtan i amb trossets de pistatxo. Una sorprenent combinació ideal per a esmorzars, postres i berenars, que no deixarà ningú indiferent. NEWSPA

Estil casolà i sofisticació i delicadesa, a les novetats d'Europastry

Europastry, líder nacional i quart operador mundial en el sector de masses congelades, ha presentat les seves novetats més recents: en pa, apostant pels processos tradicionals; en brioixeria, marcades per l'estil casolà; i en pastisseria, definides per la delicadesa i la sofisticació.

Nous pans

En aquesta gamma, el llançament més destacat és 'Alma Semiwholegrain Saint Honoré', una barra única i molt alveolada, arrebossada de llavors de llinosa daurada i marró, mill pelat i quinoa vermella. Seguint també el procés Saint Honoré, s'ha presentat, així mateix, la nova 'Media Cerealis Saint Honoré', ideal per a l'elaboració d'entrepans gurmet.

Hem de mencionar, igualment, la 'Hogaza Tres Trigos Gran Reserva', de puntes marcades i caracteritzada per la seva barreja de farines, i el 'Piccolino', un nou panet elaborat amb farina, sal, mantega, llet, sucre i oli, a l'estil brioix, però amb cocció en forn de sola de pedra.

Brioixeria estil casolà

Entre les novetats, destaquen el nou Croissant Brioix, elaborat amb farina, ou, margarina, mantega, llet, sucre i llevat, i el Croissant Brioix Bombón, amb la mateixa massa, però amb un 22 % de farcit de crema al cacau amb avellanes. També els nous plum-cakes: dues varietats de tendra massa de pa de pessic i toppings acuradament seleccionats, el Plumcake de Poma i el Plumcake Vegano.

Finalment, cal destacar el llançament de tres noves varietats de napolitanes ja decorades: la Napolitana Bombó Decorada, la Napolitana de Crema Decorada i la Napolitana Mixta Decorada.

Cakes

Europastry ha presentat també tres deliciosos Cakes que destaquen pel seu aspecte casolà, els seus temptadors sabors i la seva funcionalitat: el 'Cake de Yogurt y Frutos del bosque', el 'Cake de Yogurt al Limón' i el 'Cake de Zanahoria'. NEWSPA

YLLA 1878
140 ANYS

La farina dels artesans
www.ylla1878.com

CCPAE

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

El Registre de Jornada: diverses consideracions

El Reial Decret-llei 8/2019, de 8 de març, de mesures urgents de protecció social i de lluita contra la precarietat laboral a la jornada de feina, ha introduït en la nostra legislació la polèmica obligació del registre de la jornada per als treballadors a temps complet, ja que, per als assalariats a temps parcial, ja existeix des de l'any 2013 l'obligació del registre de la seva jornada de feina en virtut de l'apartat c) de l'article 12 de l'Estatut dels Treballadors.

Quins treballadors es troben afectats?

Des del passat 12 de maig, totes les empreses han hagut de començar el registre de la jornada de tots els seus treballadors de forma diària, sota l'amenaça d'imposicions de sancions que van dels 625 euros fins al 6.125 euros.

Per tant, s'haurà d'aplicar a la totalitat dels treballadors, indiferentment de la seva categoria o grup professional o les característiques de l'empresa, sempre que els siguin d'aplicació l'article 1 de l'Estatut dels Treballadors, és a dir, que es tracti de treballadors per compte aliè.

Per això, també les empreses queden obligades al registre diari de la jornada pel que fa als treballadors "mòbils", comercials, treballadors a distància o qualsevol altre cas, en el qual la feina no es desenvolupi, totalment o parcialment, al centre de treball de l'empresa.

Contràriament, quedaran excloses d'aquesta obligació de control de la jornada, aquelles relacions laborals de caràcter especial, com és el cas del personal d'alta direcció de l'article 2.1 a) de l'Estatut dels Treballadors, i tampoc no s'aplicarà la nova regulació als treballadors autònoms, cooperativistes i treballadors que tenen una normativa específica, com són determinats transports per carretera o de marina mercant.

Treballadors cedits per una ETT o subcontractats

En el supòsit d'empreses de treball temporal, la seva normativa específica (article 15.1 de la Llei 14/1994, d'1 de juny) estableix que les empreses usuàries tindran les facultats de direcció i control de l'activitat laboral dels treballadors posats a la seva disposició durant el temps en què aquests prestin serveis en el seu àmbit. Com a conseqüència d'aquesta facultat de direcció i control de l'empresa usuària, serà aquesta última qui haurà de registrar la jornada diària i conservar aquests registres també per a un període mínim de 4 anys, a disposició dels representants legals dels treballadors o la Inspecció de Treball i la Seguretat Social. Per tant, encara que correspon a l'empresa de treball temporal el compliment efectiu de les obligacions salarials i de Seguretat Social envers als treballadors cedits, l'empresa usuària es coresponsabilitzarà de la confecció i dipòsit del registre efectiu dels horaris de feina, per a garantir el compliment de les obligacions per part de l'ETT.

En el cas de la subcontractació que es regula a l'article 42 de l'Estatut del Treballadors, el responsable del control de la jornada dels treballadors serà la mateixa empresa contractista o subcontractista, atenent al seu caràcter d'autèntica empleadora. Ara bé, en el cas que els treballadors contractistes prestin serveis en l'empresa principal, ambdues empreses podrien acordar que els treballadors de la contractista utilitzin el mateix sistema de control que els de la principal, sempre que puguin garantir cap mena de confusió de plantilla.

Només s'ha de registrar l'inici i finalització de la jornada?

Tot i que d'una primera lectura del precepte es podria concloure que és suficient l'acreditació de l'hora d'inici i finalització de la jornada, la pròpia exposició de motius del Reial Decret-llei 8/2019, de 8 de març, ens aclareix que la nova norma està alienada amb la interpretació del Tribunal de Justícia de la Unió Europea (TSJUE) de la Directiva 2003/88/CE del Parlament Europeu i del Consell de 4 novembre de 2003, que considera que les empreses estan obligades a implantar un "sistema de còmput de la jornada efectiva dels treballadors a temps complert". I un sistema de còmput d'aquestes característiques suposa prendre registre, no solament de l'inici i finalització de la jornada, sinó també de les pauses, descansos i altres interrupcions que puguin haver-hi per així obtenir una jornada de treball realment efectiva.

En qualsevol cas, aquesta qüestió sobre què s'ha de registrar exactament no és bala-

"No dubtin a posar-se en contacte amb el Departament Laboral del Gremi per a plantejar qualsevol dubte o qüestió sobre el registre de jornada dels seus treballadors"

dí, ja que, efectivament, més que flexibilitat el que pot crear és una manifesta situació d'inseguretat jurídica a les empreses, davant d'eventuals reclamacions de quanties per hores extres que es fonamentaran en uns registres que no contemplen el temps efectiu de feina per part dels treballadors.

Per això, a fi i efecte d'eludir la presumpció que es pot crear respecte al fet que tot el temps que hi ha entre l'inici i final de jornada és temps efectiu de feina, s'haurien de registrar totes les pauses i interrupcions que no tinguin aquesta consideració, excepte que ja estiguin normativitzades contractualment o convencionalment.

Quin sistema de registre s'ha d'implementar?

Pel que fa a la forma material de registre, estem davant d'una nova indefinició del legislador. Encara així, el text normatiu informa d'una sèrie de característiques bàsiques del que ha de disposar el sistema concret que es triï com són: a) ha de ser diari, b) susceptible de ser posat a disposició dels empleats, representants dels treballadors i de la Inspecció de Treball i de la Seguretat Social, i c) ser conservat a l'empresa durant com a mínim 4 anys. Per tant, considerant les esmentades característiques primàries, hi ha multitud de formes i tecnologies a utilitzar.

Però aquesta indeterminació s'agreuja encara més en haver de comptar, l'empresa, amb l'acord dels representants legals dels treballadors a l'hora de triar el sistema de control o, si aquest no es pot assolir, almenys amb la seva prèvia consulta, per implementar-lo.

En qualsevol cas, el mateix Reial Decret realitza una habilitació al Govern per "establir ampliacions o limitacions en l'ordenació i durada de la jornada de treball i els descansos, així com especialitats en les obligacions de registre de jornada, per a aquells sectors, feines i categories professionals que, per les seves peculiaritats, ho requereixin", fet que significa que estem al principi d'una regulació que necessàriament s'haurà d'anar concretant en els pròxims mesos en multitud de casuística, com, per exemple, en el teletreball, treballadors en missió, jornades flexibles, desplaçaments, etc.

Per tant, cadascuna de les empreses haurà de concretar a la seva realitat la flexibilitat general que atorga la nova normativa de registre de jornada, a fi d'arribar a un sistema àgil i que no comporti una càrrega burocràtica no suportable, i que, a la vegada, concedeixi suficient seguretat jurídica a totes les parts afectades.

Considerant la problemàtica que l'esmentada nova regulació està generant per a moltes empreses, no dubtin a posar-se en contacte amb el Departament Laboral del Gremi per a plantejar qualsevol dubte o qüestió sobre el registre de jornada dels seus treballadors. NEWSPA

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

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

La importància de declarar correctament les característiques del risc a assegurar

A l'article publicat al núm. 215 (Nov./Des. 18) de la nostra revista, vam parlar de la importància de declarar el valor correcte del bens que volem assegurar. Si assegurem un valor superior (sobreassegurança) estarem pagant una prima superior però, en cas de sinistre, això no vol dir que la companyia ens pagui l'import que hem assegurat, sinó que ens pagarà el valor real del bé, i haurem pagat un excés de prima per no res! Per contra, si assegurem per menys valor (infraassegurança) pagarem menys prima, és cert! Però, en cas de sinistre, la companyia aplicarà la regla proporcional, que vol dir que l'import de la indemnització es reduirà proporcionalment entre l'import declarat i el valor real del bé i, potser, l'estalvi de prima ens acabarà sortint més car (*per a més informació, veure núm. 215 de Newspa*).

Però l'import no és l'única variable a la qual hem de prestar atenció quan volem contractar o renovar una assegurança. Hi ha moltes altres variables, a més del capital, que les companyies tenen en compte a l'hora d'establir la prima que pagarem per una assegurança. A tall d'exemple, podem esmentar el tipus d'activitat a què ens dediquem, les mesures antiincendis del local, sistemes antirobatoris i, en assegurances personals, errades en dates de naixements, canvi de professió, etc.

Per tant, a l'hora de contractar o renovar una pòlissa no només ens hem de fixar en el capital que volem assegurar sinó que haurem de preocupar-nos de facilitar correctament les dades del risc a assegurar i, si és el cas, d'informar, una vegada contractada la pòlissa, de les corresponents modificacions.

En cas contrari, en cas de sinistre, la companyia podrà aplicar el que es coneix com a **Regla d'Equitat**, i reduir la indemnització en funció de la prima que hauríem d'haver pagat si haguéssim declarat correctament totes les dades del risc.

Per tant, si volem evitar l'aplicació d'aquesta regla, hem de facilitar la informació correcta. En cas contrari, quan sobrevingui un sinistre, l'entitat asseguradora podrà fer ús i aplicar la Regla d'Equitat per a determinar la indemnització real que correspongui, ja que hi ha hagut una insuficiència de prima d'assegurança, degut a una incorrecta identificació del risc assegurat.

Aquesta seria la fórmula de la Regla d'Equitat que recalcula la indemnització a percebre:

La Indemnització= (Import pels Danys x Prima Pagada) / Prima Teòrica del Risc Real.

On l'import dels danys és la valoració dels danys del sinistre, la prima pagada és el preu de l'assegurança i la prima teòrica del risc real és la prima que s'hauria d'haver pagat segons les característiques del risc assegurat.

Posem un exemple:

Tenim contractada una assegurança de pime per 1.000 euros a l'any i indiquem que hi ha alarma. Passen els anys i es dona de baixa el sistema d'alarmes, fet que implicaria un increment de l'assegurança de 1.200 euros, ja que hi ha més risc de sinistre de robatori. Es produeix un robatori dintre de l'empresa per un import de 5.000 euros. En un cas normal, l'entitat asseguradora hagués indemnitzat pels 5.000 euros com a indemnització, però, com que se s'ha produït un canvi al bé assegurat que no es va indicar a l'entitat asseguradora, entra en acció la Regla d'Equitat, de manera que la indemnització queda de la següent manera:

Indemnització: (5.000 euros X 1.000 euros)/1.200 euros= 4.166 euros

En aquest exemple, la indemnització hagués estat de 5.000 euros però, com que la prima pagada ha estat inferior a la que s'hagués hagut de pagar –a causa de l'increment de risc per no tenir alarma- la companyia aplicarà la Regla d'Equitat i la indemnització final es reduirà fins als 4.166 . Si s'hagués informat que ja no disposàvem de l'alarma, la prima hagués estat de 200 de més, però la indemnització no s'hagués reduït en 834 .

Per tot això és molt important revisar, en el moment de la contractació i en les posteriors renovacions, que tant el capital com la resta de les característiques del risc a assegurar estan ben declarades.

Per a qualsevol dubte, si us plau, posi's en contacte amb nosaltres i l'assessorarem com és degut; sempre estem a la seva disposició. NEWSPA

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

assegurances@kripton.cat
Tel.: 93 487 18 18

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

Pa d'all negre, tomàquets deshidratats i avellanes

- Amassar tots els ingredients: 4 minuts a marxa lenta i 8 minuts a marxa ràpida. Quan la massa sigui fina i elàstica, afegir-hi els ingredients reservats i barrejar. Posar la massa en cubeta i donar-li un repòs en bloc de 40 minuts.
- Dividir porcions de 500 g i bolejar. Reposar 30' a bola.
- Formar les peces i posar-les als motlles. Fermentar de 90' a 120'. Un cop fermentat, posar-hi a sobre la cobertura i les herbes de Provença.
- COBERTURA: Barrejar tots els ingredients junts amb ajuda d'un batedor.
- Reservar-ho a la nevera fins a la seva utilització. Per utilitzar-ho, posar la massa en màniga. Deixar-ho reposar 15' a l'aire (per ressecar la cobertura). Coure al forn a 240ºC amb vapor; temps de cocció, 45'.

INGREDIENTS PER A LA MASSA

- 500 g de farina T80.
- 500 g de farina T65
- 650 g d'aigua
- 200 g de massa mare
- 100 g d'oli de confitar els tomàquets
- 20 g de sal
- 10 g de llevat fresc

INGREDIENTS (AFEGIR AL FINAL DEL PASTAT)

- 200 g avellana torrada
- 200 g de tomàquet deshidratat en oli.
- 85 g all negre triturat
- 5 g herbes de Provença

INGREDIENTS PER A LA COBERTURA

- 250 g de farina d'arròs
- 250 g d'aigua
- 15 g de llevat
- 15 g de sucre
- 5 g de sal
- 15 g d'oli

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

Coca de pebrots amb sardina i bacallà fumat

- Amassar tots els ingredients fins a obtenir una massa fina i elàstica. Temperatura de la massa 23-25 ºC. Treballar la massa amb oli. Reposar en bloc 20' a temperatura ambient. Dividir porcions de 150 g (o del pes desitjat). Bolejar i deixar-la reposar tapada durant 20'.
- Estirar la massa a 3 mm de gruix i posar-la en safata. Pintar amb ou i fermentar durant 90 'aprox. (temperatura de la cambra 28º C / 75 % humitat).
- Un cop fermentada la coca, posar-hi a sobre la ceba i els pebrots saltejats. Assaonar. Enfornar de 10 a 12 minuts (forn a 210 ºC)
- En sortir del forn, posar-hi a sobre les sardines 'anxovades', el bacallà fumat i les olives de Kalamata. Amanir amb l'olivada.

INGREDIENTS COCA DE BRIOIX SALAT

- 850 g de farina W320 (es pot substituir la meitat per farina T80).
- 450 g de llet
- 10 g d'extracte de malt
- 10 g de sucre
- 20 g de llevat fresc
- 50 g d'ou
- 125 g de mantega
- 18 g de sal

INGREDIENTS PER AL MUNTATGE DE LA COCA

- Ceba tallada en juliana
- Pebrot vermell, verd i groc tallat en juliana
- Sardina 'anxovada'
- Bacallà fumat
- Olives de Kalamata
- Olivada

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
PI El Segre
25191 - Lleida
☎ 973 200 319
Fax 973 205 643
www.lameta.es

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

INFORMÁTICA

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

MAQUINÀRIA

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

BONGARD IBERIA, S.A.
Garbí, 18, Nau 3, P.I. Can Volart
08150 Parets del Vallès
☎ 935 737 878
info@bongard.es
www.bongard.es

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

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

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

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

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

FRIGUAL
Cambres de fermentació controlada a mida. Neveres i congelacions.
C/Duero, 62
08223 Terrassa
☎ 937 310 804
frigual@frigual.com
www.frigual.com

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

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

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

❐ RUBHIMA

Fabricantes desde hace más de 50 años de amasadoras, batidoras planetarias, cortadoras de pan y hornos, entre otros. Altamente especializados en el sector del pan y de la pastelería.

C/Mallorca, 40.
08192 Sant Quirze del Valles
☎ 937 213 286
rubhima@rubhima.com
www.rubhima.com
@Rubhima
www.facebook.com/rubhima

❐ SERMONT, S.A.

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

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

❐ TERPAN, S.L.

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

PRODUCTES LÀCTICS

❐ SKI CATALUNYA SL

Fabricantes de productos lácteos y derivados: natas, preparados, trufas, postres, leche ecológica, mantequilla….
Siempre cerca del profesional
Avda. Santa Eulalia 407. Pol. Ind. Can Palet
08223 - Terrassa (Barcelona)
☎ 937 836 991
catalunya@skisa.com
www.skisa.com

SEGURETAT

❐ SAT VALLÈS

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

UTENSILIS

❐ UTILCENTRE, S.L.

Mes de 200 m2 d'Exposició-Cash&Carry. Amb, Utensilis per Forners, Pastissers, Xocolaters i Geladers. Maquinaria: Pistoles de Gelatina, Ou i Xocolata. Temperadores-Banyadores de Xocolata SELMI, S.R.L.
C/ Joan Armengol, s/n
08770 - Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)
☎ 938 913 141
609 431 713
info@utilcentre.com
www.utilcentre.com Botiga Online amb mes de 4000 referències.

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

CAMBRES DE **FERMENTACIÓ CONTROLADA** A MIDA

Les nostres cambres s'adapten a qualsevol espai

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

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

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

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

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

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

Segueix-nos

frigual
ESPECIALISTES EN FERMENTACIÓ CONTROLADA
25 frigual

BORSA DE NEGOCIS

VENDA DE MAQUINÀRIA

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

Sr. Santiago
649 991 474

211

ES TRASPASSA

Al Baix Llobregat, botiga amb degustació amb ple funcionament

Sr. Santiago
649 991 474

211

ES 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.

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

AVANTATGES D'ESTAR AGREMIAT

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

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

SOLRED

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

kripton s.l.u.
assessoria fiscal i mercantil

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

DiR INFORMATICA

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

Sabadell

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

Pan~Fri

EXCLUSIVAS FRIGORÍFICAS

50 anys al servei del fred industrial

1. El client es posa a les nostres mans

2. Li entreguem instal·lacions a la seva mida

Som experts en solucions integrals d'instal·lacions

Servei tècnic garantit amb professionals en refrigeració

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

Fabricació de vitrines especials a mida

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

FARINERA COROMINA

LES NOSTRES FARINES
100% INTEGRALS

FARINA 100% DE GRA ENTER
CONTÉ EL GERMEN

FARINA INTEGRAL

FARINA ECOLÒGICA INTEGRAL

FARINA INTEGRAL GRAN FORÇA

Al pa, pa i a la farina Coromina!

FARINERA COROMINA
c/ Girona, 155 · 17820 Banyoles (Girona) · Tel. 972 58 33 63 · Fax. 972 58 17 97
farinera@agrienergia.com · www.farineracoromina.com