CONCURS: EL CONSELL REGULADOR DE LA IGP PA DE PAGÈS CATALÀ RECONEIX EL MILLOR DE 2019

NEWSGREMI: EL SECRETARI D'EMPRESA I COMPETITIVITAT VISITA L'ESCOLA DE FLEQUERS ANDREU LLARGUÉS

newspa

Set./ Oct. '19

n.220

REVISTA DEL GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Primera promoció de flequers d'excel·lència

IREKS & 33 DREIDOPPEL

TOT UN MÓN

DE SABORS I TEXTURES

Tronc de Nadal, panettone, cake d'hivern, galetes nadalenques, Stollen...
Descobreixi els nostres productes i receptes per a deliciosos elaborats nadalencs!

DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.

IREKS

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

sumari

6 Primera promoció de flequers d'excel·lència

El juliol passat es va tancar, amb gran satisfacció per par de tots el participants, la primera edició del Màster en Fleca Artesana d'Excel-lència, realitzada per l'Escola de Flequers Andreu Llargués. La segona edició, a punt de començar, comptarà amb la codirecció del MOF 2018 Matthieu Atzenhoffer i el mateix director de l'Escola, Yohan Ferrant.

26 RECEPTA DE PA. Barres amb farina tipus tradició francesa.

28 RECEPTA PASTISSERA. Pastís mixt (pernil i formatge).

12 Concurs de la IGP

El Millor Pa de Pagès Català del 2019 és per a...

Andreu Bertran, de 'Forn Mistral' (Barcelona), va ser el guanyador de la sisena edició del concurs anual per escollir el Millor Pa de Pagès Català d'enguany, organitzada per la IGP. Tres fleques agremiades van ser presents, també, a la final.

News GREMI

30 L'Escola rep la visita del secretari d'Empresa i Competitivitat de la Generalitat.

37 Yohan Ferrant imparteix dues master class al Japó.

News EMPRESA

38 El Mundial del pa i la Copa Europea de Fleca, a Nantes.

41 Quota obligatòria de discapacitat a les empreses.

Scaritech® INTERNATIONAL 1989 ★ 2019

NUEVAS INOVACIONES

BANDEJA DE FERMENTACIÓN

Dos dimensiones:
580 x 780 x 10mm / 580 x 980 x 10mm
(consultenos si desea otros formatos)

ADIOS AL MOHO!

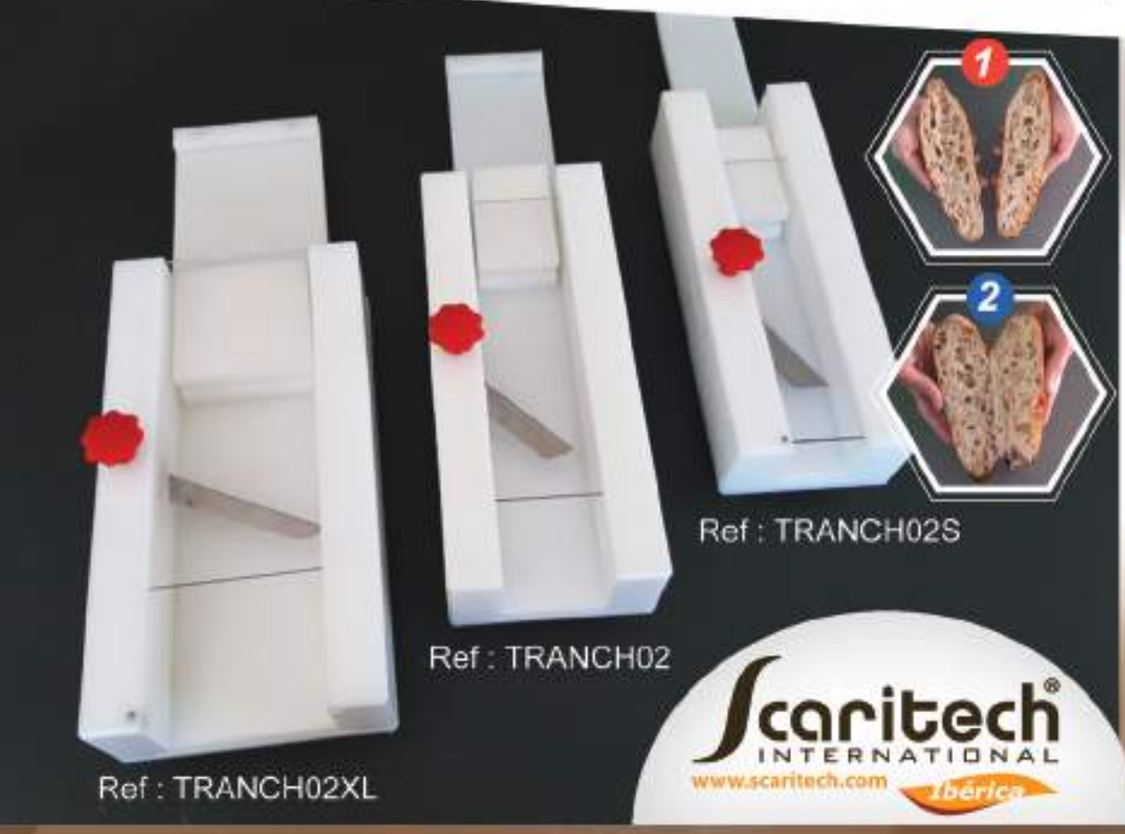
- MUY LIGERA DE PESO (1.8 & 2.2 kg)
- FACILIDAD DE MANIPULACIÓN
- HIGIENICA (ANTI MOHO)
- CERTIFICADA PARA CONTACTO ALIMENTICIO
- FACIL DE LIMPIAR
- ESQUINAS REDONDEADAS Y REFORZADAS
- POSIBILIDAD DE FABRICAR SU FORMATO A MEDIDA
- ECONOMIA DE HARINA GRACIAS A SU SUPERFICIE LISA

kikoop® By Scaritech INTERNATIONAL
Fendeur à sandwich - www.scaritech.com

FABRIQUE EN FRANCE BREVETE

Utilisazión:

- Corte neto del pan y de la miga
- Facil ajuste de la cuchilla
- Tipos de cortes: 1 completo - 2 corte con bisagra
- 3 alturas de corte: 1,8 - 2,2 - 2,6 cm
- Velocidad y ritmo al corte



Kikoop®
3 dimensiones de apertura para diferentes tamaños de pan.
TRANCH01/02 : 80 x 60 mm
TRANCH02 XL : 115 x 70 mm
TRANCH02S : 60 x 45 mm

You Tube kikoop VIDEO

Scaritech® INTERNATIONAL
www.scaritech.com Ibérica

SCARITECH INTERNATIONAL IBERICA c/ Sicilia 253, 6º 3ª - 08025 BARCELONA
Tel: (+34) 93 476 11 27/28 - Fax.(+34) 93 275 62 42
Visita Nuestro sitio web : www.scaritech.com - contacto@scaritech.com - iberica@scaritech.com

editorial

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

Més que una competició

Benvolguts companys i amics,

El Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català va celebrar, a mitjan el passat mes, el seu sisè concurs per triar el millor pa de l'any.

Totalment assentat, aquest certamen ens deixa dues lliçons clares. Una, que és molt més que un concurs. Més enllà de l'orgull de ser guanyador i finalista (i de la positiva repercussió en les vendes que això té en la fleca guanyadora), aquest concurs és una festa del pa a Catalunya. És tot un triomf que tinguem aquesta marca de qualitat que és la IGP i és tot un èxit que s'incrementi el nombre de participants, que el nivell creixi cada any i el lloc de guanyador cada vegada estigui més renyit. La meva enhorabona més efusiva per al guanyador, els finalistes i tots els qui hi han participat. Perquè això significa tenir un desig de millorar, d'oferir el millor d'un mateix, de no conformar-se amb el que s'ha aconseguit, de ser ambiciós en el millor sentit de la paraula i d'esforçar-se per anar més enllà.

> "ELS FINALISTES D'ENGUANY HAN ASSOLIT EL NIVELL QUE ELS HA PERMÈS SER-HI GRÀCIES A LA SEVA APOSTA FERMA I CONTÍNUA PER LA FORMACIÓ"

I el segon -però no menys important- punt a destacar és que l'excel·lència no s'aconsegueix sense la formació adequada. Els finalistes d'enguany han assolit el nivell que els ha permès ser-hi gràcies a la seva aposta ferma i contínua per la formació, sense la qual no veuen possible haver arribat on són ara; i no veurien possible anar més enllà encara si no seguissin apostant per formar-se. En noves tècniques, en nous productes, amb nous mestres, amb noves eines.

I tot això coincideix amb la recent titulació dels primers alumnes que han realitzat el Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència de la nostra Escola. Sense oblidar la resta d'activitats formatives que hi realitzem i, especialment, les 'master class', en què posem a la vostra disposició els millors mestres -flequers, pastissers, pizzers- de l'àmbit internacional.

La formació contínua i de qualitat és essencial per al nostre futur. Sigui per elaborar el millor Pa de Pagès català o per elaborar qualsevol producte forner. **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
Director tècnic: Manuel Cortés **Director editorial:** Román Mestre
Cap de redacció: Marian Mateo
Redacció: V. Fernández, D. F. Blanco,
Fotografia: Àngel Catena
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: Vilma Fernández · Imatges: A. Catena

Primera promoció de flequers d'excel·lència

El 19 de juliol és una data pel record. Aquesta va ser la data de la cloenda del que és el primer i únic Màster flequer d'excel·lència. Una formació que estableix un abans i un després de la historia de la fleca a Catalunya i a Espanya gràcies a un programa que té ja la seva continuïtat a partir del 23 de setembre del 2019 amb un nou codirector: el MOF 2019 Matthieu Atzenhoffer, que col·labora, en la segona edició, amb el director de l'Escola, Yohan Ferrant.

El 19 de juliol del 2019 es va fer història de la fleca, de nou, a la 'Baking School Barcelona Sabadell' (BSBS), l'Escola de Flequers Andreu Llargués. Aquell dia es va fer la cloenda del primer Màster de fleca artesana d'excel·lència, una formació única a Espanya que ha confirmat al centre formatiu del Gremi com el punt de referència de la formació més destacada en tècniques, coneixement, creativitat i tendència.

Hi ha un abans i un després. La següent edició ja està en marxa. El codirector del màster, director de l'escola i 'Ambassadeur du pain', Yohan Ferrant, va manifestar als seus alumnes que "van ser deu setmanes molt dures perquè s'ha aconseguit un grup d'un nivell molt alt". Però, com és habitual en ell, com a formador d'alt nivell, va tancar el seu discurs amb una recomanació: "No podem parar el que hem aconseguit aquí."

Un dels aspectes més significatius de l'exigència de la formació és que la puntuació va ser més exigent que en qualsevol programa d'aquest tipus.

La puntuació va ser més exigent que en qualsevol programa d'aquest tipus, per tal de garantir l'excel·lència.

"Només amb un objectiu així es pot parlar d'excel·lència. No podem pensar a fer un bon producte sense uns objectius per sobre de la mitjana establerta. No estaríem fent cap avanç", va manifestar a *Newspa* Yohan Ferrant.

De fet, els mateixos participants van reconèixer que no es pot aturar una programació d'aquest estil perquè, només amb formació de qualitat, es pot parlar d'un futur sòlid i durador per a la professió.

Tot és diferent ara

Viure l'acte de cloenda, quan els nervis de les proves d'avaluació van quedar superats, quan els resultats ja estaven decidits, va ser un privilegi. Un dels aspectes que més queden al record va ser la germanor i col·laboració permanent entre tots els

MATTHIEU ATZENHOFFER, MOF 2019

Un dels plantejaments acadèmics de la BSBS cap el màster va ser donar en cada edició un punt de vista diferenciat a través dels diferentes MOF. Així, la segona edició tindrà com codirector en Matthieu Atzenhoffer. Va ser un dels dos guanyadors de la final del concurs dels 'Meilleurs ouvriers de France Boulanger ' del 2018 i va rebre el seu títol de MOF en una cerimònia realitzada a la Sorbona de París al març de 2019. L'any 2018 es van registrar per a competir a l'examen uns 100 flequers. Només van arribar a la final 12 i els guanyadors van ser en Matthieu Atzenhoffer i Thomas Subrin. Es pot dir que Atzenhoffer té una carrera atípica. La seva primera opció no va ser la fleca sinò una formació en gestió comptable, fins que va decidir fer d'hora un canvi professional i es va dirigir cap a la fleca.

Va obtenir el certificat de tècnic al 'Centre de formation d'apprentis' (CFA) Haguenau on va passar el seu 'certificat d'aptitude professionnelle' (CAP). La seva formació va continuar a la fleca Hertzog en Muntzenheim de Roland Hertzog, a l'Alsàcia francesa. Precisament, va ser en Hertzog qui li va impulsar per presentar-se a les competicions començant per la participació al 'Mondial du Pain del 2015'. Els consells i suport de Hertzog també van ser claus en la preparació de la competició flequera més important de França: els 'Meilleurs ouvriers de France'.

Els seus objectius amb la segona edició del màster són "Aportar tot el coneixement que jo tinc en pa, brioixeria, snacking... perquè, no és cap novetat però, a nivell de formació a Espanya, hi ha poques coses. Per això em va interessar molt el projecte que em va proposar en Yohan [Ferran, director de l'escola]. Cal saber també que, quan ets MOF, una de les coses que has de fer és transmetre una mica el que saps als altres". Va comentar a *Newspa* en Matthieu, assenyalant a continuació que "la formació és la base de tot. Sense formació, és difícil evolucionar en el que fas. Crec que està bé per tenir bones bases però després és important que al llarg de la seva carrera la gent es vagi formant perquè sempre hi ha màquines noves, nous materials, matèries primeres... hi ha coses noves que van sortint i per això és també important formar-sempre per veure tendències, etcètera."

Una de les seves principals àrees d'interès son les llargues fermentacions: "Del que m'he adonat últimament és quela massa mare s'ha posat molt de moda però estem arribant al costat contrari i s'està entenent que utilitzar llevat és dolent, que les fermentacions han de ser de massa mare i si no ho són són menys saludables. Amb això no estic molt d'acord perquè sempre depèn del resultat final i del que estem buscant: quin gust volem donar al pa. Sent forners tenim aquesta sort de poder jugar sol amb massa mare, que sigui sòlida o que sigui líquida, combinar massa mare amb un punt de llevat per, potser, donar una mica menys d'acidesa al pa. També cal dir les coses com són. Molta gent utilitza massa mare però al final no la domina bé."

PRIMERA PROMOCIÓ MÀSTER

'masterandos'. El bon ambient queda present en els comentaris de l'alumnat i també dels professors. Alguns dels presents, a més, havien superat un autèntic repte personal perquè van haver de compaginar l'exigència de la formació amb la seva feina diària a l'obrador, a la seva empresa. Una situació molt complicada que va plantejar una de les necessitats més evidents de la fleca actual: hi ha mancança de flequers formats de base, d'oficials. En part, perquè no és gens senzill trobar gent que vulgui treballar i estar a la fleca. Així ho va mencionar el president del Gremi, Andreu Llargués, al seu discurs de cloenda: "Una de les dificultats que té la fleca ara mateix és tenir ma d'obra ben formada per a que els gestors puguem donar resposta a les demandes del consumidor."

Avenços notables

El màster, codirigit per Yohan Ferrant i una de les màximes figures de la fleca internacional, Sylvain Hervaux, MOF Boulangerie 2011 i també Ambassadeur du pain, va ser un projecte dissenyat amb voluntat de trobar l'excel·lència. Hervaux va explicar que tots haurien d'assolir canviar la manera de veure i percebre el pa i la brioixeria. "Tot és diferent per a vosaltres ara. El més important és focalitzar què es vol fer en el futur", referint-se a l'amplitud de possibilitats que poden obrir els nous tècnics en fleca artesana d'excel·lència BSBS. Per a la cap del departament de Formació del Gremi, Montse Ruiz, el repte és "mantenir el màster com a formació estable i millorar els aspectes millorables." La responsable de Formació va assenyalar que un dels propers objectius és programar una extensió pràctica "perquè els alumnes puguin acabar de consolidar i corregir aspectes que costen i anar acompanyats tècnicament de la mà dels formadors".

Paraula d'alumne

Per part seva, els 'masterandos', com l'Enric Badía, van afirmar que es van assabentar de la convocatòria del màster a través del Gremi, les xarxes sociale... Badía, del 'Forn de pa Elías' de Barcelona, menció especial del màster i membre de la selecció nacional de fleca artesana 'Los Espigas', va destacar: "Tots vam entrar a un nivell molt més baix del que ens emportem. Hem après totes les parts que té l'ofici: peça artística, brioixeria, 'snacking', fleca, pans bio, amb llevat, sense llevat ... I, a part, hem fet un grup de forners, crec, força potent de contacte i d'amics. En general, supercontent". Emilio Ojeda, del Forn de Pa Luna de Sant Joan Despí (Barcelona), es queda amb el perfeccionisme. "Aquí hem après a ser perfeccionistes a la feina. Si la peça porta cinc

> Una de les necessitats més evidents de la fleca actual: hi ha mancança de flequers formats de base, d'oficials.

TOTS ELS DETALLS CUIDATS. A les imatges superiors, veiem alguns dels alumnes del màster posant amb els seus títols i davant dels seus respectius projectes de final de màster.

SI HABLAMOS DE SABOR Y SALUD VAYAMOS AL GRANO, PERO AL ENTERO Y BLANDO.

Descubre Softgrain **Multigrain, Quinoa y Espelta,** las tres variedades de Puratos de semillas y granos integrales enteros.

Los **granos y semillas** de la gama **Softgrain** son **blandos** y están **enteros** porque están hervidos e infusionados en **masa madre.** Por eso vuestras creaciones serán **más apetecibles** y además, ya que los granos y semillas son **integrales y conservan la fibra** y **minerales** de la cáscara, también serán más saludables.

Puratos
Reliable partners in innovation

www.puratos.es

ENRIC BADÍA.
Amb la menció especial de l'avaluació final en Enric Badía, de Forn Elies de Barcelona va ser, finalment, el número 1 de la primera promoció del màster de la BSBS. Badía és també membre de la selecció nacional de fleca artesana, 'Los Espigas'.

trossets de mantega, són cinc, no són quatre; si la peça és rodona, totes les peces que es facin han de ser rodones... No val el 'és igual si no surt perfecte' perquè siguis artesà".

L'autoexigència va ser motivació per a Unai Elgezabal, també membre de 'Los Espigas' i forner de 'Gure Ogia' de Bilbao i Mungia (Bizkaia): "Sempre em falta alguna cosa i em faltarà. Tot el que sigui formació, jo m'hi apunto, a tot. I, si hi intervé en Yohan, amb més motiu. Des del primer moment ja ho tenia clar. El problema era poder venir 10 setmanes deixant l'obrador en mans d'un bon equip, amb el meu germà... Però has de deixar-ho tot ben organitzat. Es va parlar a casa, em van animar a venir i 'hem vingut!".

El madrileny Mario Ortiz, flequer casolà de la muntanya de Madrid, va cursar també el màster. Va arribar a la fleca del món de la cuina; el seu camí era ser xef fins que la casualitat el va portar a fer-se forner. Casualment, tot i que diuen que les casualitats mai no són casuals, a través de les males digestions que

> “Si la peça porta cinc trossets de mantega, són cinc, no són quatre; si la peça és rodona, totes les peces que es facin han de ser rodones...”

el ja conegut com a “pa dolent” li provocava a la seva parella. A poc a poc, al restaurant on treballava li va demanar fer-se càrrec del servei del pa i va voler aprofundir-hi. Un any llarg treballant, fent cursos, coneixent tècniques, forners... I, quan marxava del seu últim treball, va sorgir “el que amics i col·legues van insistir que era el següent pas per a mi”.

“Arrenques aquí, però això no té límits. Cada dia veníem a aprendre i el llistó està molt alt, però crec que no hi ha límits”, va manifestar Javier Ibort, de ‘Panadería Sayón’ de Jaca (Osca).

Un habitual de l’escola, el murcià Juan José Guillamón, de ‘Panadería Guillamón’ de Archena (Murcia), va recordar que el futur de la fleca és “buscar sempre que el pa sigui com més nutricional millor i saludable per al benefici de les persones”.

Per a Rafael Lucena, de ‘Panificadora Lucena Fajardo, de ‘Las tres espigas’ de Màlaga (Andalusia), el màster és “un programa totalment diferent al que hi ha a Espanya. Sense desmerèixer ningú, la direcció que té ara l’escola, amb Yohan, és increïble pel que fa als MOF, el professorat, la qualitat tècnica, la qualitat humana, Mari Cruz [Barón, sotsdirectora de l’escola] és espectacular”.

Andreu Galceran, de ‘Forn Cal Mosso’, de Vilassar de Dalt (Barcelona), diu que va entrar a la formació amb “una lleu experiència en forn”, però li faltava una mica la brioixeria. “No havia tocat masses fullades de mantegues i m’ha servit per treballar amb una base en brioixeria al meu obrador i, en fleca, per ser una mica més fi, més tècnic, més net, més organitzat i més precís”. La seva trajectòria és singular perquè la seva primera opció professional va ser la banca... fins que la tradició familiar va guanyar terreny com a inspiració professional i personal.

Sobre ‘perquès’ i transicions

Gerard Grinyó, de ‘Cal Tullet’ de L’Espluga de Francolí (Tarragona), explica: “Feia moltes coses al forn, però no sabia per què les feia i necessitava que algú m’expliqués el perquè. M’han sorprès les formes de fer les coses i la manera de treballar, que es pot fer totalment diferent i tenir un bon resultat”.

Ángel Zamora, de ‘La Fogaina’, de la Vall d’en Bas (Girona), va dir que “hi ha gent dins del forn que tenim inquietud de no quedar-nos estancats i seguir evolucionant”. “Quan va sortir el màster, el primer que vaig pensar és que era l’oportunitat per fer un salt de qualitat”.

Una afirmació amb la qual coincideix Martí Alemany, del ‘Forn de la Rambla’ de Vilanova i la Geltrú (Barcelona). “Aquí t’ensenyen la base de ser bo, no la base de fer pa. La preparació d’ingredients, treballar sota pressió, masses sense additius. Al final, és l’important i és el que és la fleca”. “La transició per al consumidor és un aspecte que preocupa a Ferran Prieto, de ‘Panadería Forn artesà Badorc’, de Martorell (Barcelona): “Cal acostumar la gent a aquest tipus de producte i que el sàpiga valorar”. Per acabar, Joan Romero, de ‘Forn Ribas’ de La Llagosta (Barcelona),reclama que “caldria donar a conèixer la fleca amb formació ensenyant, què suposa”. **NEWSPA**

NEW EUROPAIN PARIS

11 . 14 ENERO 2020
PORTE DE VERSAILLES
PARÍS - FRANCIA

EMPRENDER EN PANADERÍA Y PASTELERÍA

NUEVA UBICACIÓN **EN EL CENTRO DE PARÍS:** PORTE DE VERSAILLES

NUEVO CONTENIDO

+ **BUSINESS:** BUSINESS MEETINGS, RED EMPRESARIAL
+ **INFOS MERCADO:** FORO EUROPAIN
+ **CREATIVIDAD:** ESCENARIO DE PANADERÍA Y SNACKING, PANADERÍA DEL FUTURO: UNA PANADERÍA-RESTAURANTE TOTALMENTE OPERATIVA, ESCENARIO DE CREACIONES DULCES

2 CONCURSOS MUNDIALES

> LA COPA DEL MUNDO DE LA PANADERÍA
> LA COPA DE EUROPA DE PASTELERÍA, SELECCIÓN CONTINENTAL DE LA “COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE 2021”

SU ENTRADA GRATUITA EN
EUROPAIN.COM
CON ESTE CÓDIGO DE INVITACIÓN : PPPNPA

PARA MÁS INFORMACIÓN : Sarah BEJAOUI
sarah.bejaoui@businessfrance.fr - Tel. (+34) 91 837 78 80

RCS LYON 380 552 976 - Document no contractuel

Made by GL events
EKIP les équipementiers du goût

@EuropainFrance
europain.com

Nou èxit de la final de la IGP Pa de Pagès Català

El 19 de setembre es va celebrar la sisena edició, que enguany va guanyar el Forn Mistral de Barcelona.

GUANYADOR.
El president del Consell Regulador, Antoni Figuera, i la Consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Teresa Jordà, amb el guanyador del Concurs, Andreu Bertran de 'Forn Mistral' (Barcelona), al centre.

Com cada any, des de ja en fa sis, cinc fleques van a concurs amb els seus Pans de Pagès Català de màxima qualitat. Per alguna cosa van quedar finalistes!

El jurat, presidit per la consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Teresa Jordà, va testar els pans de: Marta Bosser, de 'ArtBó' (Sabadell); Xavier i Tomàs Pàmies, de 'Forn Sistaré' 1910, de Reus (Tarragona); Miquel Guich, del 'Forn del Passeig', de Barcelona; Andreu Bertran, de 'Forn Mistral', de Barcelona'; i Emilio José Ojeda, de 'Forn de Pa Artesà Luna,' de Sant Joan Despí (Barcelona).

Tres d'aquestes fleques -'ArtBó' (Sabadell) i 'Forn de Pa Artesà Luna', de Sant Joan Despí (Barcelona) i 'Forn Sistaré' 1910, de Reus (Tarragona)- són agremiades del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i van tenir el suport a l'acte del vicepresident del Gremi, Jordi Morera, i del secretari general, Carles Cotonat.

> Tres de les fleques finalistes estan vinculades al Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

Finalment, cap de les fleques de la província va aconseguir el triomf final a la cerimònia, que va tenir lloc a l'antiga fàbrica de cerveses Damm, de Barcelona, però tampoc no van quedar decebudes pel resultat. Estar a la final ja és molt important i és sinònim d'un nivell molt alt de qualitat. "Decebuda? No, estem entre els cinc finalistes i l'any vinent ho tornem a intentar", va manifestar Marta Bosser qui, a més, va tenir molta presència a l'escenari durant l'actuació del Màgic Marc, qui va entretenir el públic durant el tast del jurat amb uns trucs de màgia entre els quals va destacar l'obrador màgic. Només amb una mica de farina màgica i poc més, el mac aconseguia treure un pa de pagès d'una caixa en qüestió de segons... Malgrat l'aparent senzillesa de l'operació, cap flequer consultat va voler adquirir l'obrador màgic.

Resultats ajustats

El jurat va ser constituït per Teresa Jordà, que en va exercir la presidència; Antoni Figuera, president del Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català; Toni Vera, pastisser i Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya 2016; Pere Fabregà, pannier i assessor en panificació; i el Millor Pa de Pagès Català 2018, Josep Miquel Canut. Mentre els membres del jurat feien les seves deliberacions, els finalistes van ser entrevistats després de l'actuació de màgia. Entre els discursos, va destacar el de Xavier Sistaré, qui va reclamar "tancar el cercle completant la formació".

FINALISTES, PANS, MÀGIA I DISCURSOS. A dalt, a l'esquerra, imatge de tots els subcampions i el guanyador, amb els seus diplomes acreditatius. A la dreta, imatge dels pans de pagès finalistes que va poder tastar el públic assistent. A sota, a l'esquerra, el pa de pagès que va aconseguir treure de l''obrador màgic' el Màgic Marc i, a la dreta, un moment de la intervenció de la consellera Teresa Jordà qui, entre altres comentaris, va destacar "l'estima i el bon ofici de fer un bon pa" com els que va tenir l'oportunitat de tastar. "He fet un curs intensiu de fleca, però surto d'aquí molt satisfeta", va afegir.

Més tard, per a *Newspa*, Sistaré va destacar que "el pa és compartir". "Ja hem guanyat una vegada, n'hem estat finalistes tres i una altra hem estat jurat. No es tracta de guanyar o perdre. Es tracta de ser-hi. I el que seria bonic és que aquí hi fossin tots els forners del país i que vingués gent i els ho expliquéssim, i que vinguessin els agricultors... Perquè, si preguntes a la gent del carrer on hi ha raïm, et contestaran: al Priorat, al Penedès... I, on hi ha blat? "Potser cap a Lleida"... Però és que també n'hi ha a la Conca de Barberà, també n'hi ha al Maresme... Hem de completar el cercle i hem de dotar-lo de credibilitat i aquesta només l'aconseguirem amb la formació. Manca una formació reglada de manera estricta". El flequer va posar com a exemple l'hostaleria. "Ara els xefs, els cuiners, són el referent; moltes vegades, s'obliden del pa. La formació d'hostaleria són tres anys de cicle, dos més per ser xef del cicle superior i, després, tenen opció per anar a la universitat. Nosaltres, això no ho tenim".

> "Gairebé tot el pa de pagès porta massa mare natural i això vol dir que el ferment és natural"

Un màster crucial

Precisament, sobre la qualitat de la formació aconseguida a través del Màster d'excel·lència en fleca de la Baking School Barcelona Sabadell va comentar el finalista Emilio Ojeda. "Gràcies al màster, veig el pa d'una altra manera. Cal prendre-s'ho amb més calma, dedicar-li més temps, que ja ho fèiem... Però, ara, amb més paciència. I en el pa de pagès es nota. La llarga fermentació, la massa mare, tot el que hem treballat en el màster ho he volgut aplicar en aquest pa. Més temps de fermentació, sobretot". Sobre si la formació millora el producte panari, Emilio Ojeda ho té molt clar: "Qualsevol formació millora però, a més, el màster ha estat molt intens. Per a mi, ha tret el millor de mi".

Un nivell molt alt

"Cada vegada es van millorant les coses. El nivell és molt alt. Puc dir que el jurat ha estat molt ajustat en tot. Sí que és cert que el pa, aquest any, es tallava de diferent manera, com un formatge, podies tocar una mica millor la crosta, assaborir millor la molla, notar aquests sabors de blat tou. I, després, quan l'estaves assaborint sencer, trobaves uns gustos totalment diferents. Això, a poc a poc, s'ha anat valorant, i hem ensenyat a valorar una mica com es pot puntuar tots els pans", va comentar a *Newspa* el pannier i assessor Pere Fabregà. "S'ha de dir que gairebé tot el pa de pagès porta massa mare natural i això vol dir que el ferment és natural. Li aporta un grau d'acidesa que abans aquest pa no tenia; li dona aquest valor especial que li sap donar el forner i que no deixa la gent indiferent. No és un pa que et deixa indiferent si el menges sol però, si el menges acompanyat, realces encara una mica més els sabors", explicava Fabregà. Per part seva, el president del Con-

VI FINAL IGP PA DE PAGÈS CATALÀ

QUATRE VEGADES FINALISTA

Com és reglamentari al Concurs, els jurats van valorar els pans a cegues, puntuant: el color, l'aroma, el sabor, la cocció, el pes i la conservació del pa durant 24 hores (ja que disposen, per la seva valoració, d'un pa elaborat el dia abans de la final i un altre del dia). Es voten de 0 a 10 punts cadascun d'aquests apartats. Cada pa està identificat amb un número de l'1 al 5, assignat a cada finalista mitjançant un sorteig que efectua el secretari del Consell Regulador, Alfredo M. Verdegay. Aquestes identificacions són lliurades en un sobre tancat a la presidenta del jurat abans del tast. Efectuada la votació, la presidenta del jurat obre el sobre i pot proclamar de qui és el pa numerat que ha obtingut la major puntuació. En aquesta edició del 2019 va ser anunciat el número 5, que va ser l'atorgat a Andreu Bertran, de 'Forn Mistral'. Això el va convertir en quatre vegades finalista i guanyador d'una de elles. "Vaig sentir sorpresa. No saps què esperar-te. Igualment, venim a promoure el pa; el que passa és que, després de quatre vegades, penses que potser et tocarà", va manifestar a Newspa. "És important la regularitat a la fleca, per fer sempre el mateix producte, perquè el client, al final, el coneix i l'accepta o no. El que passa és que, per al concurs, no serveix de res perquè, com que no és nominal, és anònim, que vinguis quatre o 25 vegades no suma".
L'any vinent serà membre del jurat.

sell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català, Antoni Figuera, va destacar, sobre la poca diferència entre les puntuacions aconseguides pels finalistes que "això demostra el seu compromís per fer un pa de qualitat".

Opinió de finalistes i guanyadors

A part, sobre la competició, els mateixos finalistes van insistir en el fet que no ho és tant. "Presentar-se a un concurs és confiar en un mateix i et serveix per millorar, per fer proves i millorar. He fet el mateix pa que vaig fer quan vaig guanyar perquè, pel meu gust, considero que està bé. El venc molt bé. Quan arribes a aquests nivells d'exigència en què els pans són molt semblants per al jurat és també molt difícil valorar els matisos d'un a un altre. Hi havia una diferència entre tots de 11 punts. Podia haver guanyat qualsevol. Ser aquí és estar a dalt", va manifestar Miquel Guich.

El flequer del 'Forn del Passeig', qui va aconseguir ser guanyador l'any 2017, reconeix que tenir el millor pa de pagès ajuda a la venda. "Creix entre un 20% i un 30%. Guanyar el concurs fa que la gent vingui a la botiga i el provi, però no que torni automàticament. Si realment li agrada, torna. Pots haver guanyat el concurs i, si a la gent no li agrada, no fa la roda".

Xavier Sistaré és més contundent en la seva valoració: "No és una competició. Som aquí, estem als vostres carrers, cada dia obrim la persiana, a la nit hi ha seguretat..., a més d'oferir el pa nostre de cada dia". "El simple fet d'estar aquí és una forma de dir que les coses es poden fer bé i que som un col·lectiu. És una mica picar pedra en aquest aspecte". Sistaré, guanyador a l'any 2016, va recordar: "És la tercera vegada que som finalistes, hem guanyat una vegada i una altra vegada hem estat jurat. No guanya un forner, guanya un forn de pa, un equip".

Importància alimentària

A la seva intervenció, la consellera, Teresa Jordà, va dir que li encantaria ser presidenta del jurat cada any. "Avui he après una mica més el que és el pa. Ha estat un autèntic plaer. De fet, ja són sis concursos i diuen que quan les coses passen del tercer any vol dir que l'èxit està extremadament assegurat". Sobre les deliberacions per trobar el millor Pa de Pagès Català del 2019, Jordà va assenyalar: "S'ha de dir que és molt complicat si ets pràcticament neòfita. És veritat que moltes vegades no hem tingut la oportunitat de provar allò que és bo. És evident que hem de ser totes i tots prescriptors del que fa aquesta gent i aquesta IGP. Hi ha un món a desenvolupar però hi ha futur".

La consellera va reclamar la seva cartera com la més important del Govern, "perquè som els que proveïm d'aliment a la ciutadania". La importància de l'alimentació és un aspecte que cal comunicar i difondre, segons la consellera i les denominacions d'origen protegides i les indicacions geogràfiques protegides.

"A Catalunya tenim 12 denominacions d'origen protegides i 10 indicacions geogràfiques protegides. Això representa gairebé més de 20.500 productors, 265 elaboradors i 105 milions d'euros de valor de producció. Quan hi ha oficis, hem de ser capaços de donar-los valor. De fer pa no en sap tothom. Aplega coneixement, tradició, tecnologia, il·lusió i s'ha de posar en valor l'adaptació a les noves necessitats de les noves generacions i de consum. Hem de donar valor als aliments que són sans i segurs i aquesta és una feina de la conselleria. La qualitat hauria de tenir una importància cabdal, perquè fa d'enllaç entre els productors i els ciutadans. I aquí no només es connecta això, sinó també es connecta el producte al territori. Mig equip de la direcció general que es dedica, entre d'altres, a aquest tema donem suport a aquests productes que porten un valor afegit, una qualitat diferenciada i per a nosaltres són molt importants", va indicar la consellera. **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

Tècnica dels productes artesans

Fruites

Aquest terme genèric, 'fruites', engloba les fruites comestibles de productes vegetals no transformats. Són bàsics a l'alimentació humana.

Classificació de les fruites

Molt poques persones coneixen la classificació de les fruites i els beneficis que ens aporten. Són aliments saludables que donen a l'organisme l'energia necessària per poder desenvolupar diferents activitats. L'alt contingut de substàncies nutritives depèn del clima, la fertilitat del sòl i de la seva varietat.

Informació rellevant

Entre els nombrosos beneficis que aporten les fruites, podem destacar la seva riquesa en fibra, que aporta sacietat, redueix la gana i ajuda a prevenir el restrenyiment en millorar el trànsit intestinal. A més, són depuratives, ajuden a netejar l'organisme i a desintoxicar-lo. Un altre factor determinant és el seu alt contingut en glúcids (glucosa) i sals minerals. A més, retarden l'envelliment, la qual cosa facilita l'eliminació de l'àcid úric alt i el colesterol alt.

A més del que s'ha dit anteriorment, les fruites són indispensables per a la salut i benestar del cos humà, especialment, per l'aportació de vitamines i substàncies d'acció antioxidant. Juntament amb les verdures i hortalisses, són gairebé font exclusiva de vitamina C. La gran diversitat d'espècies, amb les seves diferents propietats organolèptiques (aquelles que apreciem mitjançant els sentits, com el sabor, l'aroma, el color i la textura) i la diferent forma de preparar-les fan d'elles productes de gran acceptació per part dels consumidors.

Grups de fruites

Neutres: Es caracteritzen per ser les més riques en proteïnes, vitamines, sals, minerals i oligoelements. Tenen un alt contingut de greix, fòsfor, potassi, sofre i proteïnes, que enforteixen considerablement els sistemes muscular i immunològic.

- Entre elles: oliva, avellana, coco, cacauet, cacau, alvocat, castanya, ametlla, nou i nou de macadàmia.

Dolços: Constitueixen el grup més ampli i es caracteritzen per no contenir àcids. Són fruites riques en vitamines A, C, E i el complex B12 i B15.

- Entre elles: yvapuru, domàs, banana, figa, cirera, acerola, xirimoia, magrana, grosella, meló, nespra, 'mamón', pera, remolatxa, síndria, raïm dolç i poma vermella.

Àcides: Pel seu alt contingut d'àcids i complexos són excel·lents per purificar la sang, baixar el colesterol, els triglicèrids i l'àcid úric. A més, són ideals per baixar de pes. No totes contenen àcid cítric, com és el cas de la pinya.

- Entre elles: pinya, kiwi, maracujà , mora, taronja, raïm, llimona, aranja, aranja i nabiu.

Semiàcides: Tenen un contingut considerable d'àcids menys forts. El seu sabor és més suau i són riques en proteïnes d'alt valor biològic.

- Alguns exemples: tomàquet, mandarina, magrana, préssec, maduixot, poma verda, pruna, guaiaba, codony, mango, gerds i llima.

Aclarint dubtes

¿Tomàquets al prestatge de la fruita? ¿Meló, un vegetal...? No està tan clar, no sempre és tan fàcil com sembla.

Les pomes pertanyen a la fruita; els cogombres, a les verdures. No obstant això, la classificació no sempre és tan fàcil com sembla perquè no hi ha una definició científica clara per a la distinció entre fruites i verdures.
Llavors, quines qualitats han de tenir els aliments per a ser categoritzats? En la majoria dels casos, l'assignació és única, però també hi ha excepcions sorprenents.

La diferència botànica entre fruites i verdures rau en la vida útil de la planta. Fruita és el terme genèric per a les fruites i llavors que emergeixen de les flors de les plantes perennes. Per exemple, cada any creixen pomes de les flors d'una pomera.

Els vegetals, però, els podem definir de la següent manera: Són totes les possibles parts de les plantes que brollen de les plantes anualment. Per tant, les verdures només es poden collir una vegada, ja que la planta mor després d'un o dos anys, com a molt tard. Les excepcions a aquesta regla són els espàrrecs i les carxofes, que comunament es descriuen com a verdures, però provenen de plantes perennes.

Per tenir en compte

Actualment, és possible disposar de la majoria de les fruites durant tot l'any. Així i tot, és millor adquirir en el seu moment les fruites pròpies de cada estació.

1. Les fruites fresques no necessiten condicions especials de conservació (només calen llocs frescos, secs i protegits de la llum solar), encara que poden ser guardades a la part menys freda de la nevera, sempre aïllades d'altres aliments per augmentar la seva vida útil.

2. No s'han de guardar juntes fruites de curta conservació (bananes, peres i altres) amb les de llarga conservació (cítrics, pomes i altres), ja que poden produir-se sabors estranys i deteriorar-se més fàcilment.

3. Quan es disposa de més fruita de la que es pot consumir, o es desitja degustar una fruita de temporada en una altra època de l'any, es pot recórrer a la congelació. Les fruites més adequades per a la congelació són:
• Pinya, poma, aranja i maduixot (no més de 6 mesos).

Per contra, no són idònies les cireres ni les prunes de color clar, el raïm i gairebé totes les fruites tropicals.
Pel que fa al grau de maduració, generalment la fruita es considera apta per a la congelació quan ha arribat el moment apropiat per al seu consum fresc.

4. S'han de rentar sempre abundantment les fruites sota un raig d'aigua freda i

netejar-los la closca amb esponja per retirar tota resta de fongs, terra i pesticides.

5. Per evitar l'oxidació quan són tallades o trossejades, tant si s'usen per a congelació com per a decoració o al forn, cal banyar-les amb suc de llimona o, millor encara, amb una barreja de vitamina C (AA) o àcid cítric i aigua. Exemple: de 10 a 50 g per litre d'aigua.

Sucs de fruites

Al rànquing dels sucs de fruita més populars durant l'any 2018 el líder és el de taronja, seguit pel suc de poma.

A la població estudiada, un 31,2 % consumeix algun tipus de suc. S'observa una clara tendència pel que fa als consumidors per grups d'edat: els nens i adolescents consumeixen més sucs que les persones adultes i la gent gran. És a dir, a major edat de l'enquestat, menor nombre de consumidors d'aquestes begudes. En el cas dels nens, el 58,7 % són consumidors de sucs, 49,8 % d'adolescents, 30,2 % d'adults i un 17,5 % de persones grans (65-75 anys).

Les vendes de sucs de fruites continuen beneficiant-se del desig de molts consumidors d'aliments regionals. En particular, les petites i mitjanes empreses van poder ubicar-se amb èxit en aquesta megatendència amb els seus sucs de fruites o mescles de sucs de fruites de la regió, amb suc de poma d'hort i sucs de fruites sense barrejar. A més, també són apreciades les atractives barreges amb mànec, maracujà o pinya, que han cridat l'atenció pel seu sabor exòtic i els seus ingredients especials. El consumidor busca el 'valor afegit', que pot estar en l'atractiu de les mescles o varietats cridaneres, al gust o en un plus d'ingredients valuosos.

Producció

Es fa distinció entre dos processos de producció diferents: els sucs directes s'obtenen de les fruites, es filtren i s'embotellen immediatament. Els sucs de fruita de concentrat de suc de fruita es produeixen en eliminar l'aigua fins que el suc es comprimeix, fins aproximadament una sisena part del seu volum. En una data posterior, aquest concentrat es dilueix amb aigua potable especialment preparada. Aquest mètode s'utilitza especialment amb els sucs de taronja, ja que els fruits són principalment de llocs llunyans. Els concentrats es fabriquen al país d'origen i s'envien als diferents països. Com a resultat d'això, els costos d'enviament i emmagatzematge es poden estalviar i els sucs es venen més barats. Si els sucs de fruita es produeixen d'acord amb aquest procediment, l'etiqueta ha de portar les paraules "de concentrat de suc de fruita". El suc directe es pot marcar de forma voluntària.

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

Vegem ara algunes fruites i les seves característiques més rellevants

ALVOCAT

Aquesta fruita, tot i ser salada, és una de les més gustoses per acompanyar els àpats. Les seves arrels tenen origen a l'Amèrica Central i l'Amèrica del Sud. De fet, el nom procedeix de la paraula 'ahuacatl', terme asteca. Els seus beneficis per al cos són múltiples però, principalment, és bona per al correcte funcionament del cor, a causa de la presència d' àcid oleic. També conté àcid fòlic, molt bo per acompanyar la càrrega nutricional diària.

PINYA (ANANÀS)

Aquesta fruita convenç pel seu sabor agredolç i els seus enzims, que augmenten la crema de greix. La pinya és perfecta si fa olor aromàtica, té una polpa ferma i la tija no té àrees pútrides.

BURITI

Aquesta fruita prové de les selves amazòniques. El seu sabor és catalogat com a agredolç i els seus beneficis per a la salut radiquen en el seu potent font de vitamines (A, C y E). L'aiguatge és anticancerigen, ajuda a les persones amb problemes de còlon i ajuda contra l'envelliment.

ÀBAC

Aquesta fruita encara és rara de veure a les fruiteries, ja que és relativament desconeguda. La fruita té forma pentagonal i una polpa lleugera, sense llavors i sucosa, amb un sabor bastant agre. L'àbac té un efecte de divisió de proteïnes que neutralitza l'àcid de l'estómac i l'aparell digestiu.

ALBERCOC

Deliciosa fruita, coneguda pel seu potent sabor i similitud amb el préssec, també coneguda com a 'damasc'. Prové de l'arbre albercoquer, família de les rosàcies, que es genera principalment al continent europeu, però es pot aconseguir a tot el món. Les seves propietats són netament antioxidants, per la seva quantitat de betacarotè.

GÍNJOL

És conegut com 'la fruita de la immortalitat'. Té l'aspecte d'una oliva marró vermellós i el seu sabor és semblant al de la poma. El seu origen rau a Màlaga, Espanya, però és molt conegut al sud d'Amèrica. Els seus beneficis són múltiples, ja que conté una forta quantitat de magnesi, potassi, calci i vitamina C.

NABIU VERMELL

L'arbust de nabius vermells creix a les zones més baixes de l'hemisferi Nord. El seu sabor és agredolç i, tot i que ja està escampat pel món, el seu origen prové de Rússia. Les seves propietats estan relacionades amb la medicina, ja que serveix per a les infeccions urinàries i és un perfecte antioxidant.

NABIU BLAU

A diferència de la varietat vermella, aquestes baies tenen altres propietats curatives, com ara reduir l'oxidació de les cèl·lules de l'envelliment, combatre l'estrès i ajudar a recuperar-se de l'esforç físic, ja que és ideal per al cansament muscular. El seu origen, com la varietat vermella, rau a Rússia.

ACEROLA

Aquesta fruita és coneguda com a 'cirereta' o 'pometa', ja que sembla ben bé una cirera molt petita. Es conrea principalment a Amèrica Central i part del Carib, i el seu sabor és bastant amarg. Això es deu al fet que té la major quantitat de vitamina C. Són beneficioses per a vigoritzar davant una forta fatiga o esgotament nerviós i són bones antioxidants. Pot ser consumida en sucs i barrejada amb altres components, com ara la mel. S'usa actualment com a substitut de l'àcid ascòrbic (E-300) a la fleca.

ALQUEQUENGI

Prové principalment de Sud-Amèrica. El seu sabor és bastant dolç i, per tant, molts el consumeixen sense necessitat de fer suc. És una font de vitamines del complex ABC, ofereix una cura natural a la vista i afavoreix el sistema immunològic.

ARBRE DE PA

També anomenada 'fruita del pa', el seu origen ve directe de les illes del Pacífic. El seu sabor és dolç i la seva olor, bastant penetrant. Conté hidrats de carboni, àcid fòlic, vitamina B 1 i, per si fos poc, conté sildenafil un component afegit a la viagra, utilitzada per combatre la impotència sexual.

'ARAZÁ'

Fruita exòtica que creix a les regions silvestres de l'Amazones. És tan dolça que és usada com a postres i, sobretot, per fer saboroses melmelades i gelees. Aquest fruit conté fibres, potassi, calci i vitamines A, C i B1.

BANANA

El seu origen és bastant remot. Asseguren que la banana, o cambur, ve d'Àsia i Àfrica. El seu sabor és mundialment conegut, es consumeix simplement traient la seva pell i prenent el fruit de color blanquinós.
Els beneficis de la banana són molts però, principalment, és una font de potassi. Per començar el dia amb energia, és recomanable incloure-la als esmorzars; pot ser en amanides o batuts.

BERGAMOTA

Aquesta fruita pertany al grup de la menta i la seva aparença i sabor són semblants als de la llimona, però amb una gran diferència: no es consumeix per si sola. El seu suc i escorça són utilitzats per fer el famós oli de bergamota, ideal per aplicar com a antidepressiu i estimulant. Aquest oli és un remei contra la indigestió, millora l'absorció de nutrients i ajuda a mantenir un correcte metabolisme. Es pot aconseguir a les botigues naturistes.

XIRIMOIA

Aquesta fruita exòtica es gaudeix millor pura. La polpa tendra de la xirimoia té gust de barreja de plàtan i vainilla. Les fruites són fàcilment digeribles i contenen molta glucosa, calci, fòsfor, vitamines C, B1 i B2.

DÀTIL

Els fruits grans, de fins a 3 cm, són de cos gruixut i tenen un nucli allargat. Tenen un lleuger gust de mel i tenen propietats curatives per als trastorns respiratoris i nerviosos, així com per a l'anèmia. En la majoria dels mesos de l'any els trobem secs.

MANEL CORTÉS

AVERRHOA CARAMBOLA

La carambola també és coneguda pel nom de 'fruita estrella'. El seu aspecte distintiu les fa úniques. La sucosa carn amb aroma a gessamí té el gust d'una barreja de codony, grosella i poma. La fruita estrella és rica en vitamines A i C, així com en calci i magnesi.

FIGA

Aquesta fruita en forma de pera amaga una carn suau, dolça i sucosa sota la pell verda i la porpra fosca. La figa té, pels seus components, un efecte purificador de sang i digestiu. La pela de la figa es pot menjar, si no és massa dura.

MAGRANETA

La fruita té una pela llisa, seca i més aviat llenyosa, que es veu clapada de color groc ataronjat. L'interior de la magraneta és groc-blanc, gelatinós, amb nombroses llavors verdes comestibles i es pot menjar amb una cullera. El sabor agredolç recorda al de les groselles. L'alt contingut de vitamina C, vitamines B, calci, potassi i ferro fa que la fruita sigui molt saludable.

POMA

Els beneficis per a la salut de les pomes inclouen la prevenció de trastorns cardíacs, estomacals i hepàtics, càlculs biliars, restrenyiment, anèmia i diabetis. També redueixen el risc de patir reumatisme, trastorns oculars, gota i les malalties d'Alzheimer i Parkinson. Les pomes ajuden a reduir la debilitat, proporcionar alleujament de la disenteria i promoure la digestió. Finalment, també ajuden en la cura dental i de la pell. És la fruita més usada al nostre sector.

MELÓ DE MEL

Aquesta fruita de color groc brillant té un alt contingut d'aigua i poques calories. A sota de la closca es troben la deliciosa polpa dolça i les llavors no comestibles. La polpa és rica en provitamina A, vitamines B1 i B2, així com vitamina C. També conté nombrosos minerals, com potassi, calci, ferro, sodi, magnesi i fòsfor.

CUMQUAT

La fruita cumquat, anomenada col·loquialment taronja de la Xina, té una forma allargada ovalada que pot ser de fins a 4 cm de llarg. La pell, de color groc daurat a taronja, té porus petits i es pot menjar. El cumquat, de sabor amarg i picant, conté provitamina A, vitamina C, calci i potassi.

LITXI

La petita fruita esfèrica amaga sota la seva closca de color ocre, fina i trencadissa, una carn gelatinosa i sucosa i un nucli marró. La polpa té un sabor deliciosament agredolç i fa olor de nou moscada i roses. Les fruites tenen un alt contingut de vitamina C.

MANGO

El mango és una fruita molt popular. Conté ferro, vitamina C, calci i un munt de provitamina A. No s'ha de reconèixer un mango madur pel color, sinó per l'olor aromàtica i una closca lleugerament fibrosa.

'NASHI'

Aquest fruit té una pell suau brillant. La polpa del Nashi és lleugera i sucosa, i té gust de pera i poma. Conté provitamina A, vitamina C, vitamines B, potassi, ferro, diversos àcids de fruites i pectina.

XILI DE JALAPA

És una meravellosa fruita que li dóna un sabor picant als àpats. És un viu icona del menjar llatí. Molt usada als països com Mèxic, Costa Rica, Cuba, etc., té els següents beneficis: és excel·lent per donar un toc diferent als àpats, ajuda al sistema immunològic i és molt bona per a la pell.

ARANJA

Aquesta fruita conreada des de fa relativament poc temps és un encreuament de cítrics. Cal pelar les fruites grans, així com treure la pell dels segments de fruita. Només així es pot gaudir de la deliciosa polpa, que conté moltes vitamines i nombrosos nutrients.

PITAIA

Aquesta fruita ja captiva per la seva aparença i també s'anomena fruita del drac. Els fruits, sovint rosats o groguencs, tenen una polpa blanca amb llavors negres. Es pot netejar amb una cullera i és molt saludable, ja que conté molt calci, ferro i fòsfor. Excel·lents per decorar.

FRUITA DE LA PASSIÓ

La petita fruita globosa de color porpra fosc està madura només quan la pell coriàcia es veu arrugada. La polpa i les nombroses llavors tenen un gust lleugerament àcid i recorden els gerds. La fruita de la passió és rica en vitamines C, B12, calci i ferro. Es diu que té un efecte calmant.

TOMÀQUET D'ARBRE

El tomàquet d'arbre' és ovalat, amb una longitud de fins a 10 cm. La suau pell de color taronja vermellós-marró amaga la carn de color groc a vermell, amb moltes llavors comestibles. Es pot extreure la polpa, lleugerament dolça o lleugerament amarga, amb una cullera després de tallar la fruita per la meitat. El tomàquet d'arbre és ric en vitamina C, provitamina A, àcid fòlic, ferro, calci, fòsfor i magnesi.

GUAIABA

La guaiaba és ovalada, en forma de pera i és una baia. Les guaiabes es pelen per al seu consum. Quan es treuen les llavors, es pot menjar la polpa. El seu sabor és agredolç, és cremós, de suau a viscós, i fa olor de perfum.

CASSOLETA GENOVESA AMB FRUITES

INGREDIENTS

Ingredients per a la massa base genovesa

En un bol, posar els següents ingredients:
- 200 g de rovells d'ou
- 15 g de pell de llimona ratllada
- 8 g de sal fina

Barrejar-ho tot lleugerament amb un batedor i afegir:
- 220 g de mantega a 70 °C

Afegir-hi, a continuació:
- 100 g de Curaçao
- 100 g de rom blanc

A la batedora preparar:
- 350 g de clares muntades
- 530 g de sucre gra

Muntar a punt de neu

Barrejar prèviament:
- 480 g d'ametlla en pols
- 250 g de midó
- 50 g de farina

I afegir a la resta d'ingredients:
La barreja de les clares muntades, la farina, midó i ametlla en pols. Tot seguit, els rovells els ingredients que ja se li han incorporat anteriorment. Acabar escudellant en els motlles la massa genovesa.

XAROP DE TARONJA

Ingredients:
- 400 g de xarop a 30° Baumé
- 800 g de suc de taronja natural

Barrejar i reservar.

MANEL CORTÉS

CASSOLETA GENOVESA AMB FRUITES

PROCEDIMENT

- Omplir els motlles de Flexipan de 7.5 Ø amb una mànega.
- Coure al forn a temperatura fluixa (165ºC aprox.), entre uns 12' i 14'
- Desemmotllar, refredar.
- Banyar la genovesa amb el xarop de taronja.
- Decorar amb fruites del temps. Banyar prèviament les fruites en aigua amb àcid cítric, per evitar el seu ràpid deteriorament per l'oxidació. (25 g àcid cítric per litre d'aigua freda).
- Acabat: escampar per sobre amb llustre.

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

Llistat d'ingredients

Sucre + ametlla + clares d'ou + mantega + midó + rovells d'ous + licor de rom + Curaçao + suc de taronja aigua + pell de llimona + sal + àcid cítric.

Informació per a al·lèrgics

Conté ous + fruita seca.

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

Valor energètic = 614KJ = 147Kcal
Lípids = 2.6
Glúcids = 22.8 g
Pròtids = 7.2 g
Sal = 0.1 g

NOVAUGRUP, LA SOLUCIÓ INTEGRAL PER A L'OBRADOR

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

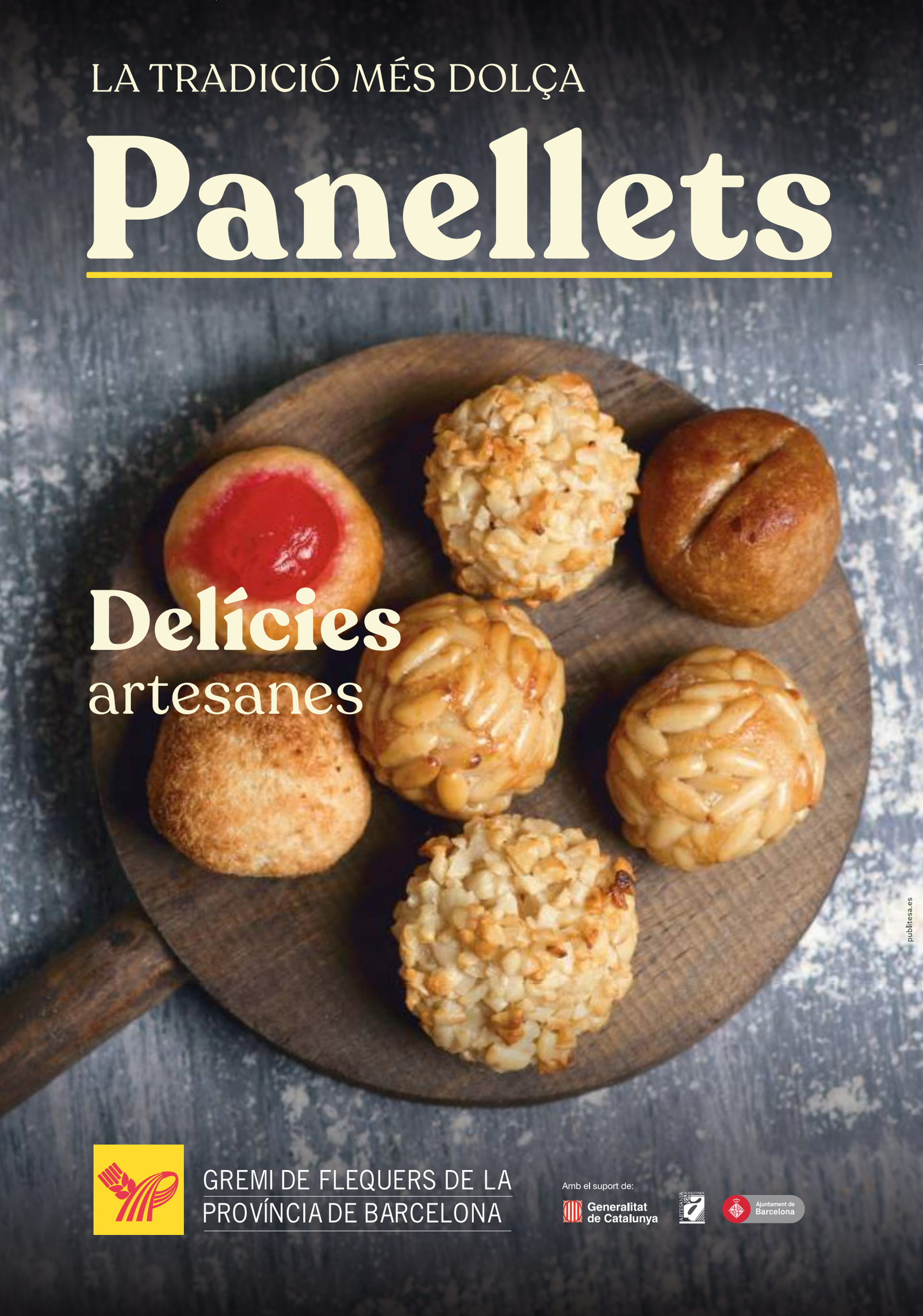
noVAU GRUP POLIN

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

LA TRADICIÓ MÉS DOLÇA

Panellets

Delícies
artesanes



publitesa.es

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Amb el suport de:

Generalitat de Catalunya

Ajuntament de Barcelona

Que no faltin els panellets

PROCÉS OPERATIU

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

MASSAPÀ DE BASE INGREDIENTS

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

ALGUNES OBSERVACIONS

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

JOAN RIERA

BARRES AMB FARINA TIPUS TRADICIÓ FRANCESA

Tradició francesa

El crostó cruixent i la molla gelatinosa i molt alveolada demostren la qualitat premium d'aquest tipus de pa.

A França hi ha un decret del Pa, el 93-1074 del 13 de setembre de 1993, que, en el seu article 2, diu que aquesta farina (tradició francesa) no pot portar additius. Però, eventualment, pot portar farina de soja (0,5 % com a màxim), farina de faves (2 % màxim) i farina de blat maltejat -o malt enzimàtic, però sempre de blat- (0,3 %, màxim). A més, permet afegir algun enzim.

Artesanal i d'alta qualitat

Aquestes mesures busquen promoure el caràcter artesanal i d'alta qualitat dels pans que s'elaborin amb aquesta farina.

Amb aquest mateix objectiu, al decret abans mencionat es remarquen dues prohibicions: l'ús d'additius i l'ús de congelació del producte.

D'aquestes farines cal destacar, a diferència de les farines convencionals, l'absència d'àcid ascòrbic. Aquesta circumstància provoca que les masses tinguin menys força. Per això, per compensar aquest dèficit, cal fer repòs en bloc i fer-los uns plecs. Aquests passos afavoreixen dotar la massa de força.

Recordem, a més, que és preferible afegir la sal i el llevat al principi del pastat, mesura que també permetrà donar més força a la nostra massa.

Com a avantatges especials, amb aquesta formulació tindrem flexibilitat de treball (pots pastar el dia anterior i acabar el dia següent, amb la conseqüent reducció de temps) i una qualitat premium de producte final: amb crostó cruixent i una molla gelatinosa i molt alveolada. **NEWSPA**

> És preferible afegir la sal i el llevat al principi del pastat, mesura que permetrà donar més força a la nostra massa.

Receptа coHeccionable a la pág. 43

INGREDIENTS

· 100 % de farina tipus T-65 / Tradició Francesa
· 1,9 % de sal
· 0,7 % del llevat premsat
· El 78 % d'aigua (incorporar en petites dosis).

És preferible afegir la sal i el llevat al principi del pastat, per donar més força a la nostra massa.

Cruixent i deliciós

Amb pastadora artoflex (de braços), pastar 3 minuts lentament + 17 min ràpid.

La temperatura de la massa ha de ser de 24ºC.

Fer un repòs en bloc la primera hora i un plec cada 20 min.

Deixar en fred a la nevera a 6ºC de 16 a 18 hores.

Fer porcions a 350 g i deixar reposar uns 20 min.

Fermentar 45 min a 26ºC. Cocció en forn de sola durant 23 min a 240ºC.

ESPECIALITATS SEMPRE A PUNT I EN EL SEU PUNT

ELABORI I COGUI LES SEVES ESPECIALITATS AL 100% I DISPOSI D' ELLES QUAN VULGUI

QUINS SÓN ELS AVANTATGES?

1. **Varietat d'especialitats amb estalvi de temps i recursos.**
2. **Elaboració artesanal amb garantia de qualitat al seu producte.**
3. **Producte llest per a la venda sense cocció final.**

SINCOLD
PERFORMANCE INSIDE

- Abatidors des de 7, 10, 14 safates.
- Túnels abatidors ultracongeladors des de 1 carret de safates de 60 x 40 cms. a 2 carrets de safates de 60 x 80 cms.

sermont, s.a.
Tel. 934231510 www.sermont.es

JOAN RIERA
PASTÍ MIXT (PERNIL I FORMATGE)

'Bikini' en format pastís

Us proposem una opció perfecta com a berenars o sopars per a dies de reunions, sigui en família o amb amics.

Aquí us portem una proposta senzilla però molt interessant. Es tracta d'una simple base de brioix amb un afegit final de pipes de gira-sol, per donar-li un toc diferent, que es farceix de rodanxes de formatge i talls de pernil dolç per aconseguir un 'bikini' ben especial.

Pernil i formatge

El sandvitx de pernil i formatge a la planxa és un dels emparedats més populars a tot el món. Tant és així que, fins i tot, té un dia internacional: el 12 d'abril.

El nom de 'bikini' té a veure amb el nom de la sala de ball barcelonina, on es va popularitzar aquest sandvitx.

Elaborat amb pa de motlle, és conegut com a 'mixto' a Espanya, mentre que a Catalunya es diu 'bikini'. Aquesta denominació no té relació amb el banyador femení de dues peces, sinó amb el nom de la sala de ball 'Bikini'. Aquest local, obert a l'avinguda Diagonal de Barcelona el 1953, comptava amb dues especialitats: minigolf i un entrepà de la casa. Tant el lloc com el seu plat es van posar tan de moda, que els barcelonins van començar a demanar "un bikini" als bars i restaurants de la ciutat, com si fos el nom genèric del producte. **NEWSPA**

Receptа col·leccionable a la pàg. 43

INGREDIENTS

- 1.000 g de farina de força W350
- 300 g d'aigua freda
- 250 g d'ou
- 30 g d'extracte de malta
- 100 g de sucre
- 120 g de mantega
- 100 g de llevat premsat
- 20 g de sal
- 8 g de millorant
- 25 g de pipes de gira-sol (afegir al final del pastat)

Triomf assegurat

Temperatura final del pastat: 26ºC. Repòs en bloc durant 30 min, en fred.

Peces d'un pes de 300 g. Bolejar i fer un repòs de 15 min.

Formar rectangles de 40x20 cm i de 5 cm de gruix. Incorporar els talls de formatge i de pernil.

Enrotllar i tallar cada 3 cm. Muntar el motlle rectangular amb les espirals aconseguides.

Fermentar 90 min, a 28 ºC 75 %.

Pintar amb ou i llet, i decorar amb formatge ratllat.
Coure a 190 º C

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: Vilma Fernández · Fotografies: A. Catena

Una professió amb capacitat competitiva

La visita del secretari d'Empresa i Competitivitat de la Generalitat es va focalitzar sobre alguns reptes immediats de la professió.

El passat 4 de setembre, Joaquim Ferrer, secretari d'Empresa i Competitivitat de la Generalitat de Catalunya, va visitar l'Escola de Flequers Andreu Llargués de Sabadell. Va estar acompanyat del president del Gremi, Andreu Llargués; el secretari general, Carles Cotonat; la responsable de Formació, Montse Ruiz; i la sotsdirectora de l'escola, Maricruz Barón. La visita va coincidir amb una sessió del certificat de professionalitat de fleca i, així, Ferrer va poder veure en primera persona la tasca formativa que es fa al centre. El secretari d'Empresa va dialogar amb en president sobre la problemàtica i necessitats actuals de la fleca i la pastisseria, especialment, en matèries de consum i comerç.

D'ESQUERRA A DRETA. Maricruz Barón, Carles Cotonat, Joaquim Ferrer, Andreu Llargués i Montse Ruiz.

"Evidentment que és un sector competitiu i que està tornant a agafar força després d'uns anys molt complicats"

DE FAMÍLIA FLEQUERA I AMANT DEL PA ARTESÀ

Una qüestió que no va passar desapercebuda és que Joaquim Ferrer va comentar que la seva família també té tradició flequera, per la qual cosa coneix la tasca de l'obrador. I, per això, també, va poder valorar amb "ulls de gent que sap mirar" la feina que es fa a l'escola de Sabadell. "Vaig quedar molt sorprès de la tasca que s'hi desenvolupa, tant per la qualitat de les instal·lacions, com la professionalitat de la gent que hi treballa i, sobretot, per tota la gent que hi pot accedir". Joaquim Ferrer destaca, per exemple, el projecte amb escoles i instituts de Sabadell, a través del qual s'apropa aquesta professió als nens que seran els futurs forners i pastissers. "O també la formació que ofereixen perquè les persones que venen el pa puguin informar i assessorar correctament el consumidor", va assenyalat.
Sobre les seves preferències a la fleca: "A mi m'agrada tot el pa però, especialment, l'artesà i el que em recorda al de tota la vida. De la brioxeria, m'agraden molts els brioxos".

Contacte de treball

Després de la visita, el secretari d'Empresa i Competitivitat de la Generalitat va manifestar que l'objectiu d'aquesta trobada era, bàsicament, "conèixer la tasca de formació que desenvolupen els flequers i les necessitats que pugui tenir el sector, per valorar i definir les possibles vies de col·laboració". "Pel que fa a la relació amb el Gremi, després d'aquesta primera trobada, en la qual ens han trasllat les seves necessitats, mantindrem el contacte per treballar els temes que els preocupen i perquè volem que coneguin la tasca de suport que els pot oferir el Departament", va explicar.

Competitivitat indubtable

A la pregunta sobre la visió competitiva de la fleca que es pot tenir des del seu Departament, Joaquim Ferrer va respondre: "Evidentment que és un sector competitiu i que està tornant a agafar força després d'uns anys molt complicats. Crec que ara el que cal és treballar per posar en valor aquest sector, no només a nivell de la salut, sinó també del teixit productiu, per tal que siguem capaços d'ajudar-los en els canvis que vénen. Entenem que pot ser i és un sector competitiu". I va completar la seva reflexió dient: "Hem de treballar tots plegats per posar en valor la feina que es fa i detectar l'intrusisme que hi ha al sector. També

“Hem d’intentar generar estímuls per crear vocacions. Es bo que, des de les escoles, instituts i des de la mateixa Generalitat, es pugui fer difusió de la importància del sector”

és fonamental trobar quines eines relacionades amb les noves tecnologies els poden ajudar a millorar i a ser més competitius. I, per descomptat, cal fer veure als joves i als no tan joves que és una professió que té molt de futur”. Una resposta que va ampliar explicant: “Hem d’intentar generar estímuls per crear vocacions. Es bo que, des de les escoles, instituts i des de la mateixa Generalitat, es pugui fer difusió de la importància del sector. És important que la gent conegui que els alumnes que passen per l’escola surten amb feina i que, a nivell laboral, hi ha més oferta que demanda. Cal que la gent conegui que és un sector de futur, que no es limita a l’elaboració del pa i que pot ser molt creatiu”.

Enfortir el teixit local

Sobre l’enfortiment del comerç de proximitat del qual forma part la fleca artesana, el secretari d’Empresa i Competitivitat de la Generalitat va manifestar: “Nosaltres intentem posar totes les eines al servei del comerç de proximitat, ja siguin econòmiques o no. Tots els recursos que hi destinem han de poder arribar a tothom i, òbviament, també al comerç de proximitat, ja que ens identifica com a país i, per això, l’hem de mantenir i cuidar”. **NEWSPA**

W&E Bakkerijmachines

NOU MODEL
Potent i Compacte

JELLSTAR
MINI 2

Especialistes en pistoles
Sol·liciti demostració!

GELATINA

TABLE-TOP

XOCOLATA

CHOCO-BASIC

OU - OLI
DESMOTLLANT I FONDANT

MULTISTAR

utilcentre
UTENSILIS I MAQUINÀRIA

www.utilcentre.com | info@utilcentre.com
Joan Armengol, s/n 08770
SANT SADURNÍ D'ANOIA (Barcelona)
T. 93 891 31 41 | M. 609 431 713
utilcentre

ken

www.ken-foods.com

Esculli el millor per als seus clients.

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

SKI CATALUNYA, S.L.

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

Pa i salut, binomi clau per a la campanya d'enguany

El concurs d'aquesta edició premiarà amb portaentrepans reutilitzables, que fomenten la sostenibilitat i redueixen els residus.

Tot complint un dels seus objectiu essencials de promocionar el consum del pa i d'altres productes flequers, a més de prestar suport als establiments agremiats, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona acaba de presentar la nova campanya promocional d'enguany.

Claus de la campanya

Com ja és habitual, la campanya per al 2019 inclou una sèrie de bosses i un pòster dissenyat expressament per a l'ocasió.

En aquesta edició, la imatge del cartell mostra la foto d'un apetitós pa, que comparteix protagonisme amb l'afirmació 'El pa és vida', recalcant, així, les bondats del pa com a aliment essencial i saludable. El missatge es completa amb l'asseveració 'Si es de fleca, és garantia de salut i qualitat', trencant una llança en pro de les fleques artesanes i els seus productes.

A més d'aquests elements de cartelleria, i tenint en compte els bons resultats aconseguits altres anys, la campanya 2019 inclou elements per realitzar un sorteig dirigit al públic consumidor de les botigues, amb premis per als guanyadors consistents en fundes reutilitzables per a embolicar entrepans.

Amb aquests portaentrepans, s'aconsegueix estalviar l'ús diari d'embolcalls com el plàstic, l'alumini o el paper i així tots contribuïm a millorar la sostenibilitat del planeta.

Novament, tots els establiments podran donar els premis de forma directa als seus clients, ja que cada lot inclou 5 premis.

Per participar-hi

Per poder participar-hi, els clients hauran d'omplir una butlleta amb les seves dades i el nom de la fleca on han fet la compra, i dipositar-la a l'urna exposada en cada establiment.

Acabada la campanya, cada establiment farà el sorteig entre totes les butlletes dipositades a les seves urnes i procedirà al lliurament dels premis.

Està previst que la campanya duri dels dies 11 al 24 de novembre de 2019 i que els titulars de les fleques participants facin el sorteig durant el dia 29 de novembre de 2019.

Des del Gremi recorden que és molt important respectar aquestes dates, per tal que les accions es reforcin entre elles i la campanya tingui el màxim ressò possible.

A més a més, i per tal d'aconseguir màxima difusió per a la iniciativa, els agremiats poden enviar les fotografies amb els seus clients premiats, les quals seran publicades tant al web del Gremi com a la mateixa revista 'Newspa'.

Afavorir el consum

El Gremi recorda que el repartiment de tot el material publicitari està previst per a la setmana anterior a l'inici de la campanya.

A més, des de la institució gremial confien que, com en altres ocasions, "aquestes noves iniciatives promocionals tinguin una bona acollida per part del públic consumidor i contribueixin a incrementar el consum de pa a les nostres botigues". **NEWSPA**

MATERIAL PROMOCIONAL INCLÒS A CADA LOT

- Bosses de paper: 1.000 bosses per a dipositar les barres de pa i distribuir a la clientela, amb el missatge "EL PA ÉS VIDA. Si és de fleca és garantia de salut i qualitat".
- Pòster per a exposar a l'establiment de venda amb eslògan "EL PA ÉS VIDA".
- Urna de cartró per a dipositar les butlletes a cada botiga.
- Butlletes: 500 butlletes per emplenar pels seus clients.
- Fundes entrepans, reutilitzables: 5 unitats per cada lot.

Pans més saludables i digeribles amb ferments naturals

Yohan Ferrant, director de l'Escola, va impartir una master class teòrica i pràctica sobre pans amb llargues fermentacions.

Masses mare d'origen natural i farines ecològiques, sumades a les llargues fermentacions, són el secret que cultiva el director de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, Yohan Ferrant, i que va compartir en una de les seves últimes master class, celebrada a mitjan el passat mes de setembre. Recordem que la seva filosofia de treball se centra en les llargues fermentacions, de fins a 48 hores, emprant únicament masses mare d'origen natural i farines ecològiques.

L''Ambassadeur du pain' va impartir aquesta formació d'alt nivell en dues parts. Una, de caràcter teòric, amb informació sobre les propietats nutritives del mateix blat, els processos de fermentació i les propietats de la massa mare.

> Els alumnes van treballar amb blats antics, per tal d'aconseguir un pa nutricionalment més saludable i digerible.

A continuació, va tenir lloc una part eminentment pràctica, a la qual els alumnes van poder veure, provar i aplicar els coneixments adquirits a la primera part de la formació.

Així, van poder conèixer de primera mà tècniques de fermentació sense amassar, per a un millor índex glucèmic, amb una fermentació a temperatura ambient de llarga durada i amb baix contingut en sal.

A més, es va treballar amb blats antics, per aconseguir un pa nutricionalment més saludable i digerible. NEWSPA

Arriben els monogràfics de fleca i pastisseria per a la tardor

Panellets, focaccies o productes sense gluten són algunes de les especialitats que protagonitzen aquests cursos monogràfics.

El Departament de Formació del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ja ha comunicat la programació de cursos de fleca i pastisseria que es duran a terme durant els mesos d'octubre i novembre d'enguany.

Recordem que aquestes formacions, pensades per a professionals del nostre sector, són una sèrie de cursos encaminats a potenciar l'artesania a les fleques, amb el coneixement i la tècnica de base de l'elaboració de productes.

Aquesta nova programació incorpora activitats específiques de productes com: panellets, pizzes, focaccies o elaboracions sense gluten; tots ells productes d'especial atractiu per als clients. A més, aquests cursos estan subvencionats al 100 %.

Especialitats

Aquesta nova programació per a la tardor comença amb una formació sobre panellets a principis d'octubre (encara sense celebrar al tancament d'aquesta revista).

El professor responsable és en Lluís Costa, "Millor Pasta de Te d'Espanya 2018", "Millor croissant artesà de mantega 2015" i "Millor Jove Artesà Alimentari Innovador 2012".

Aquest curs mostra les claus per a fer diferents tipus de massapà, amb diferents tècniques i formats, per elaborar tant "panellets" clàssics com contemporanis.

Les pizzes i les focaccies protagonitzen el segon monogràfic, a càrrec del xef napolità Luigi Di Domenico.

Aquesta edició dels cursos es completa amb una formació específica de productes sense gluten (impartida per l'expert Àngel Zamora) i una altra, en forma de taller pràctic, centrada en el personal del punt de venda, a càrrec de M. Cruz Barón i Bibiana Becerra. NEWSPA

CURSOS	DURADA	DATA	DIES I HORARI
PANELLETS CLÀSSICS I CONTEMPORANIS	10 H.	7 I 8 D'OCTUBRE	DILLUNS I DIMARTS, DE 15.30 A 20.30 H
PIZZES I FOCACCIES	10 H.	17 I 24 D'OCTUBRE	DIJOUS, DE 15.30 A 20.30 H
PRODUCTES SENSE GLUTEN AL NOSTRE OBRADOR	10 H.	21 I 22 D'OCTUBRE	DILLUNS I DIMARTS, DE 15.30 A 20.30 H
TALLER PRÀCTIC PER AL PERSONAL DE PUNT DE VENDA	12 H.	4, 5 I 11 DE NOVEMBRE	DILLUNS I DIMARTS, DE 9.30 A 13.30 H

Com potenciar l'aspecte de les vendes a les fleques

El Gremi ha dissenyat un programa d'assessoria i formació de punt de venda a mida i a la pròpia empresa flequera.

Conscient de la importància del punt de venda per als negocis flequers, el Departament de Formació del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha preparat una completa programació d'activitats formatives focalitzades en aquest àmbit.

Adreçats a venedors i encarregats de fleca que tinguin relació directa amb l'exposició dels productes i propietaris, aquests cursos es duran a terme durant el mes de novembre, tant a la nostra Escola de Flequers Andreu LLargués, a Cal Molins de Sabadell, com a la pròpia seu del Gremi. Des del Departament de Formació, recorden, a més, que, des del punt de vista estratègic, aquestes activitats formatives ofereixen molts beneficis a l'hora de millorar les vendes, potenciar la imatge de la botiga i promocionar l'empresa. Així mateix, aquests cursos estan 100 % subvencionats.

Formació a mida

Per facilitar la tasca formativa i que les formacions siguin com més eficaces millor, s'ha dissenyat un programa d'assessoria i formació de punt de venda a mida i a la pròpia empresa. S'anomena 'Millora de la imatge del punt de venda'.

Amb 6 hores de durada, gràcies a aquest programa podeu comptar amb l'ajuda professional d'un consultor, per treballar sobre la millora de la imatge de la vostra botiga, l'aparador, la imatge del producte i l'embolcall, la motivació i actitud del personal de botiga. En definitiva, contribuir a millorar les vendes. NEWSPA

CURSOS	DURADA	DATA	HORARI
APARADORS TARDOR/ NADAL	12 H.	12, 13 I 18 DE NOVEMBRE	DE 15.00 A 19.00 H.
CARTELLERIA I COMUNICACIÓ VISUAL AL PUNT DE VENDA	16 H.	12, 13, 18 I 20 DE NOVEMBRE	DE 9.00 A 13.00 H.
FLECA TOUR 2	12 H.	26 I 28 DE NOVEMBRE I 3 DE DECEMBRE	DE 9.00 A 13.00 H.
PRODUCTE I CLIENTELA	20 H.	21, 25 I 27 DE NOVEMBRE I 2 I 4 DE DECEMBRE	DE 9.00 A 13.00 H.

Generalitat de Catalunya
Consorci per a la Formació Contínua de Catalunya

Per iniciar-se en la pastisseria artesana

El mes de novembre proper, s'obre un nou curs d'Iniciació a la pastisseria artesana, organitzat pel Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

Els objectius essencials d'aquest cursos, recordem, són incrementar l'oferta de productes propis a partir de dolços artesans elaborats pel mateix flequer, adquirir els coneixements bàsics (tant teòrics com pràctics) sobre els diferents tipus de matèries primeres i les elaboracions bàsiques de la pastisseria artesana, i aprendre a aplicar les fórmules adequadament.

Durant aquesta formació s'insisteix molt en optimitzar els processos de fabricació i millorar l'emmagatzematge amb producció intel·ligent, fent ús dels estris i maquinària dels temps actuals.

> La formació insisteix a optimitzar els processos de fabricació, utilitzant eines i maquinària actuals

El curs és impartit per professionals amb gran experiència pràctica i en l'àmbit docent, a més de reconeguts en el sector de la pastisseria. Entre ells, Toni Vera, Lluís Costa i Sergi Vela. NEWSPA

INICIACIÓ A LA PASTISSERIA ARTESANA
(DEL 4 AL 25 DE NOVEMBRE)
Dilluns, dimarts i dijous, de 15:30 a 20:30 h (50 hores). 100 % subvencionat.
Departament de Formació
formacio@gremipa.com

Impulsa el teu negoci amb el Curs de gestió i control de costos

Millorar la producció amb el control dels costos dels productes elaborats, desenvolupar una visió estratègica, conèixer les principals claus que permetin desenvolupar el propi potencial per impulsar i rendibilitzar el negoci són els objectius principals d'aquesta nova edició del curs de Control i gestió de costos a la fleca. Aquesta formació, permet, per tant, als propietaris i directius de negocis flequers millorar els seus coneixements sobre aquests àmbits del negoci per tal de garantir el creixement i la continuïtat de l'empresa.

El programa contempla aspectes financers bàsics per a una bona gestió (principis comptables, comprensió del documents comptables i financers, pressupostos i estats financers, etc.). També incideix en l'ús del full de càlcul com a eina de control i gestió.

El professor encarregat és Antoni Matas, llicenciat en Ciències empresarials i MBA per ESADE, qui combina la direcció empresarial amb activitats docents al mateix ESADE i en diversos seminaris especialitzats. NEWSPA

CONTROL I GESTIÓ DE COSTOS A LA FLECA (18 AL 25 DE NOVEMBRE)
Dilluns i dimecres de 15:00 a 20:00h (15 hores). 100 % subvencionat.

Departament de Formació: formacio@gremipa.com

Generalitat de Catalunya
Consorci per a la Formació Contínua de Catalunya

Yohan Ferrant porta l'art flequer a les màster class de Tokyo, Kyoto i Osaka

El director de la 'Baking School Barcelona Sabadell' (BSBS), Yohan Ferrant, va estar, el passat estiu, al Japó, concretament a Tokyo, Kyoto i Osaka, per a donar una master class al 'Japan Institute Baking'.

"La idea era fer una master class per compartir el que es fa a nivell europeu. També es tractava de portar la imatge de l'Escola", va explicar Ferrant a *Newspa*. "Vaig anar-hi per ensenyar-los les puntes i el desenvolupament europeu actual. I m'agradaria que ells vinguessin per ensenyar-nos les puntes del desenvolupament asiàtic actual. Sabem quin nivell de creativitat i de disciplina tenen. La seva manera de fer, que és diferent a la nostra. Al Japó, la fleca és un art. Crec que tenim molt per aprendre d'ells. Quan jo he entrat en un forn, el servei és molt diferent al nostre. I, per més que es cregui que no s'està menjant pa al Japó, jo no he vist cap fleca buida. Les he vist totes plenes, amb cues, i el servei era impecable", va destacar el director de la BSBS.

"Crec que, a nivell de conceptes, ens poden aportar idees que ens serveixin per evolucionar, també, a la nostra manera. El món s'està obrint a les noves idees. Els conceptes s'han de barrejar. Els europeus no som els únics que fem bon pa al món", va concloure Ferrant. NEWSPA

El Mundial del Pa i la Copa Europea de Fleca, a Nantes

La ciutat francesa de Nantes acollirà Serbotel, la fira on se celebrarà el Mundial i també la Copa Europea de Fleca.

El Saló Serbotel, d'Hostaleria i Restauració, que se celebrarà a la ciutat francesa de Nantes entre els díes 20 i 22 d'octubre d'enguany, acollirà la 7a edició del Concurs Mundial del Pa (que commemora el dotzè aniversari del concurs internacional de fleques, creat pels Ambaixadors del Pa el 2007), i la Copa Europea de Fleca.

18 equips competidors al Mundial

Així, 18 equips dels cinc continents competiran entre ells davant d'un jurat internacional per elegir el candidat a Guanyador de la Copa Mundial de Pa 2019. Entre els participants es troba la selecció espanyola de fleca artesana, 'Els Espigues'.

Segons les regles del certamen, cada equip disposarà d'una hora i mitja de preparació el dia abans del concurs, i de vuit hores el dia de la seva competició. Les peces que hauran de realitzar seran: pans del món, brioixeria de qualitat, peça artística, pa nutricional i saludable, sandvitx equilibrat i pa de productes biològics.

Copa Europea

A més del Mundial, el diumenge 22 d'octubre està prevista, també a Serbotel, la celebració de la Copa Europea de Fleca, que comptarà, també, amb la participació de la selecció espanyola.

En aquest cas, cada equip, que ha d'estar format per tres participants, haurà de realitzar: una peça artística de 80 x 80 x 80, un assortiment de sis varietats de pa amb formes i composicions diferents i una selecció de sis tipus de brioixeria amb formes i composicions variades.

El tema genèric triat per a les creacions flequeres han estat els contes i llegendes de cadascun dels països participants. El jurat prestarà especial importància a l'originalitat, la creativitat i l'eficàcia. Els països que competiran en aquesta ocasió seran Bèlgica, Dinamarca, Espanya, França, Itàlia, Holanda i Portugal. NEWSPA

YOHAN APROFUNDEIX EN DISCIPLINES COM L'ESCULTURA PER AL 'MUNDIAL DU PAIN'

No és ja cap secret que Yohan Ferrant, director de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, prepara la seva cita amb el proper 'Mundial du pain' que tindrà lloc a Nantes (França) del 20 al 23 d'octubre, com a representant a França. Però el que sí que és secret és la seva preparació. Els seus entrenaments són a porta tancada i no es pot saber ni veure res de les peces que està creant amb la seva tècnica, talent i creativitat. Només es pot dir que la seva base de treball preparatori és l'Escola de Sabadell i que està aprofundint els seus coneixements en escultura per tal de millorar al màxim en peces artístiques. La resta és, sobretot, temps: "Es tracta de treballar el doble del que és habitual. És un sacrifici de temps i diners perquè hi ha matèries primeres que són molt cares. Els motlles que has de fer són a mida... La creativitat has de treballar-la al seu màxim potencial", ha manifestat a *Newspa* Ferrant. "És complex, però cada vegada et fa millor. El nivell tècnic que tindré després d'aquest campionat serà millor. Cada mes evoluciones, cada dia. És un repte diari. Has de preparar-te el millor possible i has de pensar en tot, a portar tot el material, la matèria primera, que no et falti res ... i tens un temps, també. Ens entrenem com un futbolista que es prepara per als 90 minuts de la final de la Copa del Món.

Ireks organitza la tradicional visita de clients i proveïdors a la seu alemanya

Com cada any, Ireks va organitzar, el mes de juliol passat, el tradicional viatge a Alemanya amb clients i distribuïdors de la firma, per visitar les instal·lacions de la seva seu central a Kulmbach i gaudir de diferents activitats lúdiques i culturals.

Les activitats professionals van incloure la visita al centre IQ -centre de recerca per a la innovació i la qualitat, equipat amb la tecnologia més avançada- i a les instal·lacions on s'elaboren les maltes i masses mare. També va tenir lloc la presentació de les noves tendències en pastisseria i en fleca, així com un taller sobre decoració, i es van oferir visites a les instal·lacions de l'empresa: els diferents obradors, la planta de producció de millorants i mixos i l'extens centre logístic.

A més a més, el viatge va incloure diverses activitats turístiques i lúdiques, com un

sopar al castell de Plassenburg i visites a la ciutat de Bayreuth, famosa per haver estat lloc de residència del compositor alemany Richard Wagner, així com a la històrica ciutat de Bamberg, Patrimoni Mundial de la Humanitat. NEWSPA

Ja hi ha startup vencedora de 'Baking the Future Challenge', el concurs d'Europastry

Connecting Food va ser la startup guanyadora de 'Baking the Future Challenge', el concurs d'innovació que Europastry va llançar, de forma pionera, per revolucionar el món forner.

La startup va obtenir el primer premi gràcies a la seva tecnologia innovadora sobre traçabilitat del producte, que permet al consumidor connectar de forma instantània amb l'agricultor que elabora les matèries primeres dels productes.

Recordem que Europastry va engegar aquest concurs com a part del seu compromís amb la innovació, per impulsar projectes disruptius i convertir-se en partner de les startups que vulguin canviar les regles del joc del sector forner.

Saint Honoré i Gran Reserva

A més, la companyia ha llançat noves referències per a les seves dues famílies de pa premium: Saint Honoré i Gran Reserva.

D'una banda, els nous productes Saint Honoré destaquen per estar ja enfornats i llestos per degustar. De l'altra, Gran Reserva ha presentat nous conceptes de pa que destaquen per la seva recepta i ingredients d'origen, com l'espelta i una barreja de blats.

Novetats dolces

Europastry també ha presentat recentment diverses innovacions a la gamma dels dolços.

Una d'elles és el Sophie, un croissant premium, elaborat sota el procés 'double pointage', amb pastats, reposos i fermentacions lentes; refredaments a baixa temperatura, i hores de temps i dedicació per aconseguir el millor croissant. A més, destaca per l'alta qualitat dels seus ingredients.

Hi ha novetats, així mateix, a la família dels Dots. Els nous Pop Dots destaquen per les tres cobertures decorades: amb cacau i granit d'avellana, amb bombó blanc i topping de toffee, i amb crema de maduixa i perles de maduixa.

Per la seva banda el CuadraDots Pink sorprenen pel seu innovador format quadrat i el seu sabor, en combinar l'esponjosa massa de Dots amb el crocant de la seva cobertura rosa amb ratlles de bombó blanc i perles de maduixa. NEWSPA

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

Quota obligatòria de discapacitat a les empreses

Totes les empreses, ja siguin públiques o privades, amb més de 50 treballadors estan obligades a disposar d'una quota de reserva de discapacitats del 2% del total dels seus treballadors.

La primera norma que va regular aquesta qüestió va ser la Llei 13/1982, d'integració social del minusvàlid, que posteriorment va ser substituïda l'any 2013 per la Llei General dels Drets de les Persones amb Discapacitat, que és la que actualment està vigent, malgrat que s'ha anat complementant amb Directives europees i acords internacionals.

Certament, els obstacles i desigualtats que troben les persones minusvàlides per accedir al món del treball és un fet constatat, ja que la taxa de desocupació d'aquest col·lectiu arriba al 75 % i això obliga a les Administracions Públiques a establir una normativa laboral amb una sèrie d'obligacions per a les empreses, en relació amb la contractació de treballadors discapacitats.

Concepte de treballador minusvàlid

A l'efecte d'aplicació d'aquestes mesures protectores s'entén com a discapacitat aquella persona en edat laboral afectada almenys per una disminució física o psíquica del 33 %, la qual li impedeix obtenir o conservar un lloc de treball adequat. La qualificació del grau de discapacitat respon a criteris tècnics fixats mitjançant barems i es valoren tant les discapacitats del subjecte com els factors socials complementaris relatius a l'entorn familiar i situació laboral, educativa i cultural que dificultin la seva integració social.

Reserva de llocs de treball

El legislador configura una limitació al principi de llibertat que l'empresari té a l'hora de triar el seu personal i determina una obligació mínima de reserva legal de llocs de treball per a aquest col·lectiu.

Així, com ja s'ha dit, les empreses, tant públiques com privades, amb un nombre de treballadors de 50 o més, estan obligades que almenys el 2 % de la plantilla siguin treballadors minusvàlids. Aquest còmput de la quantitat total de treballadors de l'empresa es realitzarà independentment del nombre de centres de treball o de la modalitat contractual que vinculi l'empresa amb el seus treballadors. Igualment, cal dir que la normativa dona als convenis col•lectius la possibilitat de modular les exigències d'aquesta obligació atenent les característiques del sector.

Comptabilització del nombre de contractacions

Durant el primer trimestre de cada any (és a dir, abans del 31 de març), les empreses que tinguin l'esmentat nombre de treballadors han de comunicar a l'Oficina de Treball de la província una relació detallada dels llocs de treball que estiguin ocupats per treballadors minusvàlids i d'aquells que, per les seves característiques, queden reservats en benefici dels treballadors discapacitats. El servei públic de treball, en el termini dels dos mesos següents, comunicarà l'existència de demandes a l'oferta empresarial o expedirà una certificació acreditativa que cap treballador minusvàlid no s'ha interessat pel lloc de treball ofert.

Per saber si una empresa està afectada per aquesta obligació s'haurà d'atendre a uns requisits tècnics i en concret:

a) Es realitzarà la mitjana de treballadors dels últims 12 mesos i, en el cas dels treballadors parcials que hagin estat prestant serveis almenys 200 dies, es computaran com un treballador més (incloent dies lliures, de descans i vacances).

b) No es computaran els becaris, els qui fan una labor que compte propi, ni les figures dels "traders", "freelances" o qualsevol altre figura diferenciada.

c) En el cas dels grups d'empreses, no es pot utilitzar aquesta circumstància per evitar l'aplicabilitat de la normativa.

Una vegada determinat el nombre de treballadors, es calcularà la quota de reserva aplicant l'esmentat 2 %. Així, en empreses de menys de 50 treballadors, el resultat serà 0 empleats de quota, de 50 a 99, 1 treballador; de 100 a 149 seran 2 treballadors, i així successivament.

Igualment, cal recordar que la contractació del treballador discapacitat pot ser en qualsevol modalitat.

Mesures alternatives

En el supòsit que l'oferta presentada al Servei de Col·locació tingui un resultat negatiu o hi hagi alguna impossibilitat organitzativa, productiva, tècnica o econòmica que impossibiliti la incorporació d'un treballador minusvàlid, l'empresa podrà aplicar una sèrie de mesures alternatives al compliment de l'esmentada reserva legal.

Aquestes mesures són les següents:

a) Realització d'un contracte mercantil o civil de subministrament amb un centre especial de discapacitats o amb un treballador autònom minusvàlid.

b) Realització d'un contracte mercantil o civil de prestació de serveis amb un centre especial de discapacitats o amb un treballador autònom minusvàlid.

c) Realització de donacions i accions de patrocini amb entitats d'utilitat pública per al desenvolupament d'activitats d'inserció laboral de persones discapacitades.

d) Finalment, l'última mesura alternativa seria crear un "enclavament laboral", mitjançant un contracte amb un centre especial d'ocupació.

En qualsevol cas, l'import dels contractes serà de 3 vegades el salari mínim interprofessional anual i el de les donacions almenys 1,5 vegades de l'esmentat salari anual per cadascun dels treballadors deixats de contractar per sota de la quota del 2 %.

En el cas que tinguin algun dubte sobre la qüestió tractada, al Departament Laboral del Gremi li podem ampliar la informació que sigui necessària. NEWSPA

Barres amb farina tipus tradició francesa

- Amb pastadora artoflex (de braços), pastar 3 minuts lentament + 17 min ràpid.
- La temperatura de la massa ha de ser de 24ºC.
- Fer un repòs en bloc la primera hora i un plec cada 20 min.
- Deixar en fred a la nevera a 6ºC, de 16 a 18 hores.
- Fer porcions a 350 g i deixar reposar uns 20 min.
- Fermentar 45 min a 26ºC. Cocció en forn de sola durant 23 min a 240ºC.

INGREDIENTS

- 100 % de Farina tipus T-65 / Tradició Francesa
- 1,9 % de sal
- 0,7 % del llevat premsat
- El 78 % d'aigua (incorporar en petites dosis)

És preferible afegir la sal i el llevat al principi del pastat, mesura que també permetrà donar més força a la nostra massa.

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

Pastís mixt (pernil i formatge)

- Temperatura final del pastat 26ºC. Repòs en bloc durant 30 min, en fred. Peces d'un pes de 300 g. Bolejar i fer un repòs de 15 min.
- Formar rectangles de 40x20 cm i de 5 cm de gruix. Incorporar els talls de formatge i de pernil.
- Enrotllar i tallar cada 3 cm. Muntar el motlle rectangular amb les espirals aconseguides.
- Fermentar 90 min, a 28 ºC 75 %. Pintar amb ou i llet i decorar amb formatge ratllat.

INGREDIENTS

- 1.000 g de farina de força W350
- 300 g d'aigua freda
- 250 g d'ou
- 30 g d'extracte de malta
- 100 g de sucre
- 120 g de mantega
- 100 g de llevat premsat
- 20 g de sal
- 8 g de millorant
- 25 g de pipes de gira-sol (afegir al final del pastat).

DECORACIÓ

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

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

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

ESPECIALITATS SENSE SUCRE

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

FARINES

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

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

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

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

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

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

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

ES TRASPASSA

Per jubilació, obrador i dues botigues, a Monistrol de Montserrat. En ple funcionament.

Sr. José
646 883 215

219

VENDA DE MAQUINÀRIA

Vitrina frigorífica, marca COMERSA, i bàscula electrònica de 0-50 kg, ¡a estrenar!

Sr. Andrés
669 550 217

219

ES VEN

Cremador de pellet KK100 de Cremax.

Sr. Ramón
659 013 423

220

ES TRASPASSA

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

Sr. Joan
637 520 180

220

ES TRASPASSA

A Manlleu: obrador amb botiga + botiga, en ple funcionament.

Sr.Francesc
651 801 959

220

ES VEN

Per jubilació, Forn de pa amb botiga, obrador i vivenda a Sant Joan de les Abadesses (Girona). Molt bona ubicació i en ple funcionament.

Sra. Roser
636 336 230

220

ES VEN

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

Sr. Andrés
669 550 217

215

ES BUSCA FRIGORISTA

- Important empresa del sector de la Refrigeració Professional, ubicada a Barcelona ciutat, busca un Frigorista Oficial de 1ª amb Carnet d'Instal·lador i reparador + Certificat de Manipulador de Gasos.
- Persona seriosa, responsable, constant i comunicativa. Amb aptituds per a treballar en equip i tractar els clients, i amb ganes d'aprendre.
- Imprescindible: experiència en el sector del Fred Industrial + Carnet de cotxe + Disponibilitat per viatjar. Es valorarà: coneixement d'idiomes (català, castellà, italià, i anglès) + coneixements d'ofimàtica. Incorporació: immediata.

Interessats, enviar currículum a:
colip@colip.es

220

ES TRASPASSA

A Sabadell: obrador de pa amb botiga. En ple funcionament. Amb possibilitat de lloguer de vivenda.

Sr. Manuel
666 420 048

219

ES TRASPASSA

A Sant Andreu de la Barca: obrador de pa amb botiga amb degustació. En ple funcionament.

Sr. Jaume
606 554 156

219

ES TRASPASSA

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

Sra. Montse
673 727 850

220

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**

I tu, que dius que fas
el millor pa de pagès...

encara no pertanys a la
IGP Pa de Pagès Català

No ho dubtis, informa't,
sortiràs guanyant!

PA DE PAGÈS CATALÀ
indicació geogràfica protegida

padepagescatala.org
Telèfon 685 102 105

Amb el suport de Generalitat de Catalunya