NEWSGREMI: VISITA DE L'ALCALDESSA DE SABADELL A L'ESCOLA DE FLEQUERS ANDREU LLARGUÉS

EL MÉS DESTACAT: PRODUCTES I SERVEIS DESTACATS AL 2019 PER ENCARAR DE LA MILLOR MANERA EL 2020

newspa

Nov./ Des. '19

n.221

REVISTA DEL GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Yohan Ferrant, selecció de campions

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

sumari

6 La França de Yohan Ferrant, tercera

L'equip francès, liderat per Yohan Ferrant, director de la Barcelona Sabadell Baking School (BSBS) i Ambassadeur du pain, va aconseguir, juntament amb l'aprenent de menys de 22 anys (commi) que l'acompanyava i el coach de l'equip, el MOF Matthieu Atzenhoffer, el tercer lloc al podi del Mondial du Pain dels Ambassadeurs du Pain, celebrat a Nantes.

18 RECEPTA DE PA. Panettone Colomba.

20 RECEPTA PASTISSERA. Croissant artesà de mantega.

24 Guardons

Tres botigues agremiades, reconegudes centenàries

Ca l'Andreu Artesans del pa i la pastisseria, de Sant Cebrià de Vallalta, com a establiment centenari; el Forn de Pa Enric Solà 'Can Pau', de Tiana, i Cal Ton Forn de Pa, d'Artès, com a establiments de cent cinquanta anys o més, són els tres establiments agremiats que van ser reconeguts enguany per la Generalitat, per la seva pervivència com a comerç.

News GREMI

28 Es presenta un llibre patrocinat pel Gremi.

30 El responsable de Comerç de la Diputació visita l'Escola de Flequers Andreu Llargués.

News EMPRESA

50 La jubilació forçosa, si s'estableix al Conveni Col·lectiu.

55 Diades flequeres 2020.

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

editorial

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

Orgull merescut

Benvolguts companys i amics,

Reconec sense problema que gaudim -i molt- preparant els temes que incloem cada dos mesos a la nostra revista 'Newspa': l'anàlisi dels temes d'actualitat de la fleca nacional i catalana, les novetats i serveis del Gremi, informacions tècniques i d'interès per als professionals del forn, receptes, notícies... Però també he de reconèixer que hi ha edicions de la revista que són especialment grates. Sens dubte, aquest número que teniu a les mans és una d'aquestes revistes singulars.

I és que no podem deixar de destacar, amb orgull i alegria, aquest meritori tercer lloc aconseguit per la selecció francesa, de la mà de Yohan Ferrant, director de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, al '7è Mondial du pain', celebrat el passat mes d'octubre a la fira francesa de Serbotel, a Nantes.

"EL GREMI DONA SUPORT A AQUESTES INICIATIVES QUE BUSQUEN REFLOTAR AQUESTS FORNS DE PETITES LOCALITATS"

Aquest boníssim resultat per a un equip europeu no només és un èxit per al treball personal de Yohan i la selecció francesa, sinó que és un orgull i una enorme alegria per a la nostra escola, que ell dirigeix, i a la qual està portant a un nou nivell, d'excel·lència i d'abast internacional. Un treball que els alumnes estan podent percebre i gaudir, sent cada vegada més conscients que per sobreviure al nostre sector, expandir-se i millorar, la formació és una condició imprescindible. En el tema del mes d'aquest 'Newspa' teniu una àmplia explicació sobre com ha viscut Yohan Ferrant aquesta increïble experiència i sobre com s'ha preparat per afrontar-la.

Però, en aquesta revista, hi ha d'altres bones notícies i altres grans professionals. Aquest és el cas de Jordi Gasque, flequer de Nulles (Tarragona), un jove forner, format a casa nostra, que ha recuperat i ha fet prosperar l'establiment de la seva localitat i ha aconseguit quedar tercer al certamen de joves artesans innovadors de la Generalitat, amb un elevat nivell entre els participants.

Ara que estan tan de moda els productes de quilòmetre 0, pocs professionals poden presumir d'això des de sempre com els flequers. I el Gremi dona suport, com sempre ha fet i sempre farà, a aquestes iniciatives que busquen reflotar aquests forns de localitats petites, que els donen vida, calor, essència i personalitat (i un aliment bàsic, com és el pa!).

Noves 'fornades' de forners, professionals i ben formats, surten cada any de la nostra escola. Podran ser empleats o podran ser emprenedors i obrir el seu propi negoci. La decisió és seva. El que sí està clar és que el relleu està garantit i que per nosaltres no serà que no es posin tots els mitjans perquè la professió segueixi viva, més viva que mai, 'cuejant' i donant guerra. Exemples com el de Yohan Ferrant i Jordi Gasque ens ho demostren. **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

Yohan Ferrant ja és mundial

Representant al seu país, França, Yohan Ferrant i l'equip que liderava, juntament amb el coach i MOF Matthieu Atzenhoffer, van quedar en tercera posició al 7é Mondial du pain, que es va realitzar del 20 al 22 d'octubre a la fira Serbotel, a Nantes (França). Va ser tota una fita perquè, des del 2015, cap país europeu havia formar part del podi d'aquesta competició, que és una de les més prestigioses dels concursos flequers a escala mundial.

PREVIS. En aquestes imatges podem veure alguns detalls de la curosa preparació de la peça artística que va realitzar Yohan Ferrant, una autèntica obra d'art feta amb pa.

Tercers al podi. L'equip francès, que va ser liderat per Yohan Ferrant, director de la Barcelona Sabadell Baking School (BSBS) i Ambassadeur du pain, va aconseguir, juntament amb l'aprenent de menys de 22 anys (commi) que l'acompanyava i el coach de l'equip, el MOF Matthieu Atzenhoffer, una fita que semblava cada cop més allunyada per una selecció o un equip europeu: un lloc al podi del Mondial du Pain dels Ambassadeurs du Pain. Els grans rivals a batre, a superar o, almenys, a igualar són, indiscutiblement, els representants del països asiàtics, com el Japó o Taiwan.

Màxim responsable

"Has de fer-ho tot tu. Aquí no hi ha una persona per brioixeria, una altra per a peça artística, una per a peça tècnica... Ets un equip però ets el candidat i has de fer-ho tot sol. L'organització, l'ensenyament, és més per la transmissió. I, després d'això, també hi ha pans nutricionals. A nivell de complexitat, el Mondial du Pain és, a l'àmbit internacional, el més dur. I és per això que els japonesos i els taiwanesos són tan bons, perquè no tenen la mateixa preparació que la nostra. Al que guanya amb la selecció japonesa o taiwanesa, a la feina li permeten un any sabàtic, seguint treballant, per entrenar. Ells entrenen 20 hores al dia, 365 dies. 7 sobre 7. La cultura que tenen de treball és increïble. No podem competir igual sense dedicació plena. Per això estem molt orgullosos d'haver aconseguit el tercer lloc. Hem quedat tercers entre 16 països i hem estat elegits com a 'millor pa biològic'. Per a nosaltres, és un orgull, la veritat", va explicar temps després d'haver superat aquesta difícil i complicada prova el mateix Yohan Ferrant a *Newspa*.

> Hem quedat tercers entre 16 països i hem estat elegits com a 'millor pa biològic'

Però s'ha d'apuntar que, a part de la qualitat, la creativitat i el risc van tenir un

L'ART FET FLECA DE YOHAN AL MONDIAL DU PAIN

paper crucial al triomf de Yohan. Perquè, al nivell actual de les competicions flequeres, un tercer lloc al podi és un veritable triomf, que aconsegueix reconeixement mundial. "A nivell personal, ha suposat un reconeixement molt important i internacional", explica el director de la BSBS.

Segona peça artística

Un risc i un gran triomf va ser, també, aconseguir la segona millor puntuació a la peça artística, que va ser completament diferent a les presentacions basades en talls i assemblatges de les peces de la massa panària que s'utilitza para crear les estructures. Yohan va arriscar amb una aposta definitivament personal i carregada de cultura, emoció i història personal. El tema era l'esport al món i va escollir fer una escultura, un bust. "Jo el que no volia era entrar en detalls de tallar i enganxar, que és el que se sol veure. El que vaig fer és inspirar-me en l'escultura d'Europa occidental perquè aquesta és la nostra cultura. Bàsicament, es tractava d'esculpir completament en massa de pa, des del principi fins al final. He hagut de fer classes d'anatomia, classes d'escultura, classes de aerogràfic... Com que tot havia de ser natural, hem hagut de comprar diversos pigments per reflectir els tons de la pell, etcètera. Han estat unes 850 hores de treball per a la peça", va explicar. La seva creació tenia més d'un significat. Per una part, va escollir una figura de referència mundial d'un esport que ell mateix va practicar durant molts anys, el Muay Thai. La figura va ser una representació de una llegenda d'aquest esport, el tailandès Buakaw P. Pramuk.

"El que volia era representar una peça artística molt desenvolupada a nivell d'escultura. Llavors, tots els detalls es van fer tècnicament, únicament a mà lliure. És molt difícil tenir un bust d'aquesta mida, que són 26 quilos de massa, que estigui completament detallat com ho hem fet. Quan el jurat es va presentar davant de la peça, va quedar molt sorprès pels detalls com el coll, la mandíbula, els músculs... Tot ha estat un treball amb el qual hem volgut sorprendre, perquè mai no s'ha presentat una cosa així en peça artística a fleca", descriu el director de la BSBS. A part, hi ha una implicació personal, no només per haver practicat Muay Thai, sinó perquè va ser tot un homenatge personal al seu avi matern, ja desaparegut, qui també va practicar boxa i qui, sobretot, va ser escultor. "Era un artista que esculpia fusta. Des de petit, jo ja tenia noció de l'escultura. Quan vaig començar el meu ofici, la fleca, les primeres peces que feia eren esculpides, però no tenien res a veure amb el que he fet per al Mundial", reconeix.

Va haver de prescindir de fer els braços perquè la peça artística es realitza per avançat pel candidat però ha de ser muntada i acabada al campionat, abans de l'última mitja hora. El risc que es produeixi un trencament durant el trasllat en camió, des de el taller de preparació fins a Nantes, va ser determinant a l'hora de decidir prescindir d'aquesta part de l'anatomia de Buakaw P. Pramuk.

> El que volia era representar una peça artística molt desenvolupada a nivell d'escultura, de manera que tots els detalls estaven fets tècnicament només a mà lliure

ELS 'ESPIGAS', EN QUARTA POSICIÓ A LA 20A COPA EUROPEA DE FORN I PASTISSERIA

A Nantes, també en el marc de Serbotel, va coincidir una altra competició flequera: la 20a Copa Europea de Forn i Pastisseria, organitzada per la Federació de Forners i Pastissers de Loire-Atlantique. La proposta, a la qual participaven vuit països (Espanya, Bèlgica, Dinamarca, França, Itàlia, Països Baixos, Ucraïna i Suïssa), era elaborar diferents proves de pa, brioixeria i peça artística al voltant del tema 'La fleca del teu país a través dels segles'.

Els espanyols, representats pel murcià Javier Moreno, en la categoria de fleca; el biscaí Unai Elgezabal, en brioixeria, i el cordovès José Roldán, en l'artística, acompanyats pel seleccionador i coach Arturo Blanco, van quedar plenament satisfets amb els resultats. Quedar tan a prop del podi, per pocs punts, amb seleccions europees tan prestigioses com França, Itàlia i Països Baixos és una fita, sens dubte. "Preparàvem el concurs des de feia nou mesos i ens reuníem 3 dies per mes", va explicar Arturo Blanco. "Amb molt sacrifici, invertint temps propi". Finalment, la recompensa va ser una bona posició a nivell europeu.

La victòria va ser per a França, representada per Jean-Baptiste Grange, Nicolas Gruel i Gaëtan Mespoulet; la segona plaça per al combinat d'Itàlia, format per Matteo Manuini, Andreoletti Bruno i Tecchiolli Nicholas, i la tercera posició per a l'equip dels Països Baixos, format per Kris Huijsman, Gerrit Huckeriede i Bas Goossen.

Un programa molt exigent

El reglament és molt clar sobre els la proposta de la competició, la presentació, els candidats, la composició dels equips, les receptes, els ingredients, el material a utilitzar, les peces a realitzar, el temps... no queda res per a la improvisació. La professionalitat, el bon fer o la capacitat d'ensenyament del candidat cap el seu 'commi' (ja que és clau la trasmissió de la professió dins la mateixa prova) suposa un repte en el qual és fonamental tenir un control màxim de tot.

L'equip francès, de fet, va preparar un suport específic per tal de tenir al lloc de treball tots els estris i els dispositius que permetien controlar el temps i les diferents qüestions tècniques de les elaboracions que havien de preparar en un temps determinat. "Des de la meva experiència en aquests concursos, em vaig adonar que una de les claus, en qualsevol cas, és realment l'organització. Així que vam construir un suport per instal·lar a l'escala per tenir tot el nostre equip a mà, directament", va comentar a l'organització el coach Matthieu Atzenhoffer.

> "Una de les claus, és l'organització, així que vam construir un suport"

Durant la participació de Yohan i el seu 'commi', Matthieu tenia una tasca bàsica: controlar. "Tot va segons el planejat, són a temps. Estic aquí per assegurar-me que arribin a temps i per donar-los el ritme adequat", va manifestar Matthieu durant la participació de l'equip francès.

Cada participant té 1 hora i 30 minuts per a la preparació de tot el programa el dia anterior i amb 8 hores i 30 minuts el dia de la prova. No hi ha hores extres permeses. La cocció només pot fer-se el dia de la presentació i tota la feina ha d'estar llesta després del transcurs de 8 hores de treball. Això inclou: pans estàndards, en els quals s'han d'utilitzar cinc quilograms de farina, i emprar el mètode de treball triat pel candidat. S'han de realitzar:

- 10 baguets idèntiques amb un pes, després de la cocció, de 250 grams (+/- 10 g), amb una longitud entre 50 cm i 55 cm, sense farina i un mínim de 5 talls.
- 5 barres llargues idèntiques, el pes de les quals, després de la cocció, ha de ser de 400 g (+/- 10 g) i d'una longitud mínima de 50 cm, tallada segons l'elecció de candidat. Els pans estàndard es presenten al jurat transcorregudes 7 hores de treball.
- PanRespectus Panis® biològic pastat a mà per un Ambassadeur du Pain la primera jornada de competició, utilitzant

L'ART FET FLECA DE YOHAN AL MONDIAL DU PAIN

5 kg de massa per elaborar vuit baguets (amb un pes de 350 g i amb una forma entre 35 cm i 40 cm de llarg). La resta de la massa s'utilitza en una altra forma panària d'elecció del candidat. Aquestes elaboracions es presenten al jurat després de 6 hores i 30 minuts de treball.

- Una altra elaboració és el pa saludable i nutricional, que ha de ser elaborat amb cereals i/ o llavors per aportar més vitamines, minerals i altres micronutrients. S'ha de respectar una dosi de sal (màxim 10 g per quilo de massa). Aquest pa es realitza amb 5 kg de massa i els candidats han de fer tres pans de formes diferents. El pes i forma queda a l'elecció del candidat. Aquest pa s'avalua per la seva composició, acompanyat d'un text explicatiu escrit en francès i anglès que no pot excedir les 20 línies.

- Les últimes peces de la categoria de pa és un pa típic del propi país, que es fa amb 2 kg de farina i la clau està a obtenir una aroma fragant i típica del seu territori.

> S'han de realitzar en varietat 'Prestige', amb un gust sorprenent i una presentació artística 10 peces

La forma i el pes depenen de l'elecció de candidats.

- A la categoria de entrepà i torrades, s'han de fer 10 minientrepans d'entre 50 g i 60 g de pes, i cinc torrades amb pesos d'entre 150 g i 180 g, que es poden fer amb cinc llesques de pa enfornat. S'avalua l'aspecte, l'originalitat, el sabor, les qualitats nutricionals i el respecte a les normes d'higiene durant la seva elaboració.

- En la categoria de brioxeria, totes les creacions dolces han d'estar adornades abans de ser cuites. Es realitzen en massa de pasta de full laminat, usant 1,2 kg de farina per preparar-la. S'ha d'obtenir: 12 croissants amb un pes final de 65 g (+ / - 5 g) que es presentaran al jurat a les 7 h de treball. A més, s'han de realitzar, en varietat 'Prestige', amb un gust sorprenent i una presentació artística, 10 peces adornades abans de coure (excepte la decoració) amb un pes final d'entre 90 i 100 g. També cal fer 10 peces adornades abans de cuinar (sense decoració) amb un pes final entre 90 i 100 g.

A part, cal fer 10 peces de varietat 'comercial', peces de venda diària a preus assequibles, 10 peces adornades abans de cuinar (sense decoració) amb un pes final d'entre 90 i 100 g. Inclouen 2 brioixos naturals, amb forma i pes d'elecció de candidat, que s'han de presentar transcorregudes les 7 h de treball.

Com es pot apreciar, una prova molt completa i molt definida, en la qual la França de Yohan Ferrant va saber destacar i triomfar. **NEWSPA**

Bones Festes

i feliç 2020

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Tècnica dels productes artesans

Espessidors i gelificants

Els agents espessidors i gelificants s'utilitzen en la producció d'aliments per gelificar aliments i donar-los una consistència ferma, a més de per aportar viscositat, volum i espessir líquids

Els espessidors i gelificants poden procedir de substàncies animals o vegetals. Els agents espessidors i gelificants s'usen en la producció d'aliments no només per gelificar aliments o donar-los una consistència ferma, sinó també per donar viscositat, aportar volum i espessir líquids. Sovint, aquests additius alimentaris s'utilitzen per fer productes baixos en calories on milloren les propietats de masticació, aportant una certa textura perduda per la disminució de sucre en la formulació dels productes elaborats.

Ús d'agents espessidors i gelificants

Els espessidors no són liposolubles, però retenen l'aigua i, per tant, poden reduir la densitat energètica dels aliments. Aquesta és una propietat addicional per la qual s'usen, sovint, per aconseguir productes més lleugers. En general, no hi ha restriccions sobre l'ús d'agents espessidors o gelificants com a additiu alimentari. Per tant, aquestes substàncies es troben en una sèrie de productes, com gelees, embotits i productes carnis, productes dietètics, confiteria, fleca, gelateria, masses batudes (pa de pessic, per exemple) i productes lactis.

Coneguts també com **hidrocol·loides**, són macromolècules que s'introdueixen en mitjans aquosos. La seva fàcil dispersió, sabor neutre i baix contingut calòric -en alguns casos, inexistent- contribueix, a més d'espessir, a harmonitzar diversos ingredients, millorar-ne la textura en boca, permetre una liquació controlada d'aliments congelats (com és el cas dels gelats) i afavorir una millor consistència de salses, cremes i farcits, fet que facilita la seva preparació a nivell artesanal i industrial.

S'utilitzen de forma habitual a la indústria alimentària i en restauració. Compleixen funcions de espessidors, gelificants, limitadors de formació de cristalls de sucre i gel, a la vegada que aporten sabor i estabilitzen escumes, emulsions i dispersions. Són, a més, un element fonamental en la conservació, ja que mantenen, durant molt de temps, les característiques nutritives i sensorials dels aliments acabats de fer.
Així mateix, la seva composició facilita un millor alliberament del sabor i permet aconseguir el punt desitjat en la preparació de cremes, sopes, formatges i altres derivats lactis, com és el cas de iogurts, quallades o d'altres postres similars.
Com que els paradigmes actuals de l'alimentació estan promovent la supressió o disminució del contingut gras d'alguns preparats, o bé la seva substitució (per reduir la ingesta de calories per porció), els hidrocol·loides s'estan utilitzant cada vegada amb més freqüència, fins i tot en aquells que, naturalment, no compten amb lípids per aconseguir una estructura adequada als desitjos dels consumidors.
Els gelificants es divideixen en vegetals (com l'agar-agar), les pectines, el xantana i els alginats (tots aquests, de naturalesa glucí-

dica) i els animals, que són gomes proteiques compostes per caseïnats o gelatines.
Són utilitzats preferentment com a ingredients d'ús indispensable per a empreses que elaboren melmelades, productes de pastisseria, postres, begudes i aliments funcionals, plats preparats, derivats carnis, salses i cremes.

Gelatines amb múltiples usos

La gelatina és una proteïna pura que s'obté de matèries primeres animals que contenen col·lagen. Aquest aliment natural té un excel·lent poder de gelificar. A més, gràcies a les seves múltiples capacitats, s'empra en els més diversos sectors industrials per a un sens fi de productes.

Un ingredient d'origen natural

Un criteri important per determinar la qualitat de la gelatina és l'anomenat valor 'Bloom', que, generalment, està entre 50 i 300. Amb aquest valor es determina l'estabilitat i el poder de gelificació. Com més alt sigui aquest valor, més alta és la intensitat de gelificació. Això permet que la gelatina sigui única pel que fa a l'estabilització fiable, capacitat de gelificació i maneig.
Una altra de les formes de la gelatina comestible és la presentada en fulls. La gelatina en fulls pot dosificar-se amb especial facilitat i senzillesa i s'empra per a usos domèstics, en la gastronomia, en fleques, pastisseries i carnisseries. Les gelatines instantànies són solubles en aigua freda. S'han desenvolupat especialment per evitar l'escalfament de la gelatina en dissoldre-la. S'utilitzen per estabilitzar aliments com pastissos semifreds, postres i altres plats freds o dolços.
Gran part de la gelatina es produeix a partir de l'escorça de porc. També s'aconsegueix d'altres matèries primeres, com de la capa mitjana de la pell i els ossos de vedella , per exemple. La seva qualitat està garantida en el més alt nivell, els productes de gelatina elaborats a Europa s'utilitzen de procedència registrada d'animals sans, controlats per veterinaris; i la carn pot trobar-se també al taulell d'una carnisseria. Totes les empreses membres de la GME disposen de la certificació ISO 9002, una norma amb validesa internacional sobre el sistema de gestió de la qualitat .
En la producció moderna d'aliments s'empra la gelatina per als productes més diversos, per la seva capacitat singular de reaccionar a la calor. La gelatina s'estova en aigua freda i, als 38 °C, es liqua i torna a estar sòlida en refredar. Aquesta transformació es diu termoreversible.

Dosificació segons usos i productes:

- 0.5 a l' 1 % cremes lleugeres.
- 1 a el 3 % cremes fermes.

Tractament de la gelatina en fulls:

- 10 fulls de gelatina de 2 g (les d'ús habitual solen pesar dos grams, encara que també n'hi ha d'altres pesos) en aigua a 20 °C durant uns 10'. Escórrer i servir. Recordar que es fonen a uns 38 °C – 45 °C.

Tractament de la gelatina en pols:

- Posar una part de gelatina en pols per 5 parts d'aigua a 20 °C; deixar estovar uns 10'.
- Barrejar la gelatina a la crema calenta amb la resta d'ingredients (40 °C). El poder de gelificació de les fulles i de la gelatina en pols són similars a la dosificació anàloga.

Quan es formula una recepta, s'ha de recordar que, tant els gelificants com els espessidors, reaccionen de diferent manera en funció de:
- La quantitat de substància seca
- La taxa d'acidesa (valor pH)
- Si s'afegeix alcohol
- En presència d'algunes fruites riques en gelificants

Gelificants provinents de les fruites

La pectina és un tipus de fibra que s'obté de la pell de la poma i dels cítrics. Se la considera una substància mucilaginosa, associada a la cel·lulosa i que té la qualitat d'absorbir una quantitat important d'aigua. La cel·lulosa és important a l'hora d'atorgar rigidesa a les estructures, mentre que la pectina és important per aconseguir una textura adequada.
La pectina és abundant en:
- Pomes verdes (pell i llavors)
- Groselles
- Codonys
- Cítrics
- Remolatxa
- Atzavares

Aquests vegetals són hidrolitzats amb àcids i així la pectina és extreta. Es comercialitzen en forma de pols.
La pectina es gelifica amb sucre i àcid, és a dir, pot unir grans quantitats d'aigua. Aquesta propietat s'usa en la indústria com a gelificant i aglutinant per unir i estabilitzar gelees, melmelades, cremes i altres productes, per exemple quètxup, pastissos, maionesa, crema i molts altres aliments.

Propietats

Les pectines només es dissolen en una quantitat abundant de líquid. Vegem aplicacions segons tipus de pectines:
- **Gelificació ràpida:** És activa en matèria seca del 60 % al 70 %. S'ha d'escalfar i a temperatura alta.
- **Gelatina lenta:** És activa en matèria seca del 70 % al 80 %. S'utilitza en bombons i gelees.
- **Pectina amidada:** És en matèries seques entre el 10 % i el 75 %. Es fa servir per confitures, melmelades i productes amb poc sucre.
- **Dosi:** Segons el seu contingut en sucre, la seva dosificació varia entre 10 i 50 g per litre de líquid.

Carragàhens i agars (agar-agar)

Dins dels carragàhens, hi ha una àmplia varietat de productes elaborats a partir d'algues marines vermelles. La seva estructura química depèn del tipus d'alga i del procés emprat. D'acord a l'extracció, refinament i purificació, s'obtenen productes amb propietats diferents. L'agar-agar és extret de les algues vermelles. No és mòlt, sinó que es presenta en tires primes, membranoses, aglutinades o també en escates. El seu ús principal es realitza en postres, gelats, dolços i formatges.

Propietats

L'agar-agar es dissol quan és escalfat a més de 95 °C i forma un gel ferm en refredar-se a uns 35 °C. Aquest procés és termoreversible.

Utilització

L'agar-agar és molt utilitzat en productes de pastisseria-gelateria per la seva polivalència; s'utilitza per a sorbets, gelats, cremes i massa per folrar.

Dosi

Segons consistència desitjada, se n'utilitza entre 2 i 6 g per litre de líquid.

Hidrocol·loides provinents dels vegetals

Els hidrocol·loides són agents de textura. Són hidrats de carboni i proteïnes d'origen natural que s'obtenen a partir de fruits, llavors vegetals, algues marines, tubercles i cereals, entre d'altres (de vegades, pateixen modificacions), que estabilitzen les característiques fisicoquímiques dels aliments.
S'utilitzen de forma habitual en la indústria alimentària i en restauració. Compleixen funcions d'espessidors, gelificants, limitadors de formació de cristalls de sucre i gel, a la vegada que aporten sabor i estabilitzen escumes, emulsions i dispersions. Són, a més, un element fonamental en la conservació, ja que mantenen durant molt de temps les característiques nutritives i sensorials que presenta l'aliment acabat de preparar.
Atès que els plats preparats refrigerats han de tenir una vida útil de diversos dies (els suficients per no caducar durant tot el procés de producció, distribució i posada en venda), moltes empreses requereixen hidrocol·loides d'origen vegetal, que tenen un temps d'oxidació molt menor que aquells provinents d'animals.
Gràcies a l'addició d'aquest ingredient es poden obtenir productes capaços d'escalfar-se al forn microones i conservar-se refrigerats o congelats durant molt més temps, sense que, per això, perdin les seves propietats organolèptiques.

LLISTA DELS 10 MILLORS GELIFICANTS I AGLUTINANTS VEGETALS PURS (SEGONS EL MEU CRITERI)

1. Agar-agar (E406)

Aquest aglutinant i gelificant insípid i incolor està fet d'algues vermelles seques i s'ha utilitzat al Japó durant segles. És ric en minerals i fibra i supera la capacitat gelificant de la gelatina. Per tant, només es necessita una culleradeta de pols d'agar-agar en lloc de quatre fulls de gelatina. L'agar-agar ha de bullir i gelatinitzar-se completament en refredar. A la indústria alimentària, sovint es fa servir també en la producció d'aliments agredolços. L'agar - agar sovint està disponible comercialment sota el nom d''Agartine' i pot usar-se per a masses fredes i calentes. L'agar-agar s'usa per produir dolços, com ossets de goma, productes vegans, etc.

2. Pectines (E440)

La fibra pectina està feta de pomes, cítrics i, ocasionalment, altres fruites (per exemple, codonys, groselles, gerds) i s'usa en melmelades, gelats i per les seves propietats formadores de gels. En bullir, la pectina aconsegueix la seva capacitat gelificant en pocs minuts. Per tant, amb aquesta fibra, les fruites i les melmelades no se sobrecuinen i s'obtenen productes amb millors propietats organolèptiques.

3. Goma guar (E412)

La planta de guar, que és tropical, proporciona llavors mòltes per a la goma de guar (hidrocol·loide) i és utilitzada per espessir i gelificar aliments àcids i dolços. També es pot usar amb intolerància al gluten. Es comercialitza en forma de farina. La goma guar, en contrast amb altres aglutinants, també es pot usar en la preparació de plats freds i productes per untar i millora l'acció d'altres espessidors; també s'usa en fleca i pastisseria.

4. Goma de garrofer –garrofin– (E410)

Aquesta farina de sabor neutre prové de les llavors mòltes de la garrofera i s'utilitza per unir postres, salses, gelats i sopes. El pa i els productes de forn s'afluixen amb goma de garrofer. Fins i tot les persones amb intolerància al gluten poden usar aquesta farina. La goma de garrofer dóna el seu efecte aglutinant fins i tot sense cuinar aliments i, per tant, també és adequada per a plats freds.

5. Midó

El midó és una de les reserves d'energia més importants en les plantes i pertany a el grup dels polisacàrids. A la cuina es fa servir principalment midó de blat de moro, que també pot ser utilitzat per a persones incompatibles amb el gluten. A més, també hi ha midó de blat i arròs. El midó es fa servir principalment en pastissos, púdings i per unir salses i sopes. El midó no és adequat per espessir salses fredes i productes per untar.

6. Sagú

El sagú és un aglutinant insípid de midó granulat. Les petites perles de midó s'utilitzen per espessir sopes, postres i budins. Tradicionalment, el sagú està fet de la medul·la del palmell de sagú. Les palmeres es ratllen per a aquest propòsit; el líquid resultant es cola a través d'un tamís. Aquest líquid ha d'assecar-se completament abans del seu ús. A Europa, el sagú sovint està fet de fècula de patata.

7. Goma aràbiga (E414)

De la saba de l'acàcia, s'obté la goma aràbiga natural de polisacàrid, que s'utilitza com a emulsionant, estabilitzador i espessidor, especialment, en la preparació de dolços i barreges de greix i aigua. A més, s'utilitza com a material de recobriment de dragees de medicaments. Per obtenir la goma aràbiga, es talla l'escorça de l'acàcia, es recull i s'asseca el líquid que en surt.

8. Carragahens (E407)

L'aglutinant derivat de les algues vermelles s'utilitza principalment en gelats, pastissos, melmelades i cosmètics, i es refereix a un grup de polisacàrids. Els pastissos vegans són majoritàriament carragàhens, que són excel·lents per coure pastissos. Els vins es poden aclarir amb carragahen en lloc de gelatina.

9. Xantana (E415)

La Xantana o goma xanthan és un espessidor procedent de la fermentació del midó de blat de moro. És un potent espessidor i eficaç estabilitzador d'aliments. Aquest hidrocol·loide és un polisacàrid natural. La xantana té una forta capacitat d'inflament i retenció d'aigua i, per tant, s'usa com a agent gelificant i espessidor. S'empra per donar estabilitat a escumes, nates muntades i merengues. És a dir, la seva presència fa que 'baixin' més lentament. En els gelats, evita l'aparició de cristalls de gel. Evita, també, la separació de les fases en una emulsió i, fins i tot, en puré, on volem evitar que se separi el líquid de la polpa vegetal. Les salses espessides amb xantana es poden congelar sense problemes, atès que no perdran les seves qualitats un cop es descongelin. També s'usa en fleca, sobretot en productes congelats per estabilitzar l'aigua i retardar, així, la seva cristal·lització.

10. Àcid algínic i alginat propilenglicol (E400 – E405)

Els agents gelificants, aglutinants i de recobriment obtinguts de les algues marrons són solubles en aigua però sensibles a la calor i als àcids.

L'àcid algínic s'obté a partir de diferents tipus d'algues (Macrocrystis, Fucus, Laminaria, etc.) extraient-lo amb carbonat sòdic i precipitant-lo mitjançant tractament amb àcid.

Els gels que formen els alginats són de tipus químic i no són reversibles en escalfar-los.

Els gels es formen en presència de calci, que s'ha d'afegir de forma controlada per aconseguir la formació d'associacions moleculars ordenades. Aquesta propietat fa als alginats únics entre tots els agents gelificants.

S'utilitzen en conserves vegetals i melmelades, en confiteria, rebosteria i elaboració de galetes i en nata muntada i gelats. També s'utilitza en l'elaboració d'embotits, patés, sopes deshidratades, per mantenir en suspensió la polpa de fruites en els nèctars i en les begudes refrescants que la contenen, en salses i com a estabilitzant de l'escuma de la cervesa.

SAINT HONORÉ

El pa més premium ja fornejat, llest per descongelar i consumir.

www.painsainthonore.com

ELABORAT AMB PROCESSOS ARTESANALS

COCCIÓ A FORN DE PEDRA

PA ACABAT DE MOLDEJAR A MÀ

MASSES MARE EXCLUSIVES

PRODUCTE 100% NATURAL

MANEL CORTÉS

BURGER DE CIVADA ESCALDADA

Ingredients per a la massa escaldada

En una font de calor posar els següents ingredients:
- 1.200 g de cervesa negra
- 600 g de flocs de civada
- 10 g de sal fina

1.810 g massa

Quan bulli la cervesa, barrejar els flocs de civada amb una espàtula; seguidament, posar-ho tapat a la nevera.

Ingredients massa

- 2.000 g de farina de força 270W
- 700 g d'aigua (ajustar a la consistència desitjada)
- 500 g de cervesa negra
- 200 g d'oli d'oliva verge
- 70 g de llevat premsat
- 50 g d'extracte de malta
- 900 g de massa mare
- 1800 g de massa de civada escaldada
- 40 g de sal

RECOBRIMENT PER A LA BURGER

Ingredients:
- 300 g de cervesa
- 100 g de farina de civada

PROCEDIMENT

- Pastar-ho tot fins aconseguir una massa amb el gluten format.
- Fer un primer repòs de 30'; fer-li un plec i deixar-ho 30' més de repòs.
- Dividir en peces de 100 g.
- Bolejar i aplanar les peces.
- Recobrir els pans de burger de cervesa i farina de civada (2 parts de cervesa, 1 part de farina de civada) i arrebossar amb flocs de civada.
- Deixar fermentar durant uns 60' a 26 °C.
- Enfornar amb vapor. Temps: d'uns 14' a uns 16'.
- Qui així ho desitgi pot acabar la burger amb: oli d'oliva verge, pebre negre, alvocat, poma i tires de pollastre fregit.

Bon profit.

Llistat d'ingredients

Farina de blat, massa escaldada civada (flocs de civada), cervesa negra, massa mare, aigua, oli d'oliva verge, llevat, extracte de malta i sal.

Informació per a al·lèrgics

Conté extracte de malta i civada.

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

Valor energètic = 915KJ = 217Kcal
Lípids = 11.5
Glúcids = 16 g
Pròtids = 7.9g
Sal = 0.7 g

TONI VERA
PANETTONE COLOMBA

El 'Pa d'en Toni'

Un dolç típicament italià que ha aconseguit conquerir mig món com a aliment típic de les taules més nadalenques

El panettone té la màgia del seu origen humil i popular. Es diu que va néixer a la cort del duc Ludovic Sforza a la nit de Nadal de 1496. El duc, home xerraire i generós, havia convidat una bona colla d'amics al seu palau. Els cuiners van preparar un sopar fastuós que seria coronat amb uns pastissos. A la cuina de palau hi hagué esglais, crits i llàgrimes quan s'adonaren que les postres s'havien cremat i que no es podien servir de cap manera.

La solució d'en Toni

El xicot que rentava els plats, en Toni, va proposar servir un pa amb fruita que ell havia preparat per compartir amb la seva família. Va mostrar-lo als companys de cuina i tothom convingué que, al cap i a la fi, era millor servir aquell pa que no pas que el duc i els seus convidats es quedessin sense postres.

A taula, a l'hora dels brindis, el duc va fer cridar el xef i va fer una felicitació pública per tots els àpats. Quan el xef se'n tornava cap a la cuina, el duc li va preguntar pel nom d'aquelles postres que havien enamorat tots els comensals. El xef va dir-li que l'havia fet el xicot que rentava els plats. El duc va fer passar en Toni, qui va ser rebut com el gran heroi de la nit. Un dels convidats va proposar batejar aquestes postres com a "pane di Toni", que amb el temps se les ha anomenades 'Panettone'. **NEWSPA**

INGREDIENTS PRIMER IMPASTO

- 1.100 g de massa mare
- 1.260 g de sucre
- 1.900 g d'aigua
- 4.000 g de farina panettone
- 1.500 g de mantega
- 1.000 g de rovell

Receptа col·leccionable a la pàg. 51

INGREDIENTS SEGON IMPASTO

· 1.500 g de farina panettone
· 80g de sal
· 1.260 g de sucre
· 2.260 g de mantega
· 1.500 g de rovell
· 220 g de mel
· 2 u de vainilla
· 100 g de pasta de taronja
· 2.500 g de panses
· 1.500 g de taronja a daus
· 1.000 g de cedre

INGREDIENTS GLAÇA

· 560 g de farina d'ametlla
· 100 g de farina d'avellana
· 100 g de midó
· 750 g de clares

Fet amb massa mare i artesà

– La massa mare del nostre panettone és una massa mare de cultiu, la qual anem refrescant cada dia per poder donar de menjar als llevats. La nostra massa mare la tenim submergida en aigua, ja que, d'aquesta manera, l'aigua actua de solució tampó i redueix els àcids dels llevats.

– El dia que decidim fer panettone, fem tres refrescos de la massa mare en un sol dia, en intervals de tres hores cadascun i triplicant-ne el volum.

– La massa mare la refresquem a 1 part de massa mare + 1 part de farina + 1/2 part d'aigua.

– Quan decidim fer el primer impasto del panettone, hem de tenir els llevats molt actius, que és just després de fer els tres refrescs. Després d'amassar tots els ingredients del primer impasto, deixarem fermentar fins a triplicar el volum, cosa que requereix un temps de 8 a 10 hores, a una temperatura d'uns 25 ºC.

– Aquest primer impasto l'amassarem amb els ingredients del segon impasto i deixarem reposar en bloc uns 45 min. Després, formarem les peces al pes desitjat i posarem dins les càpsules. Deixarem fermentar unes 8 hores i cobrirem de glaça per, tot seguit, enfornar. Sempre recomano un forn d'aire, amb una entrada molt suau de temperatura, al voltant de 150ºC.

Quan acabem d'enfornar els panettones, els girem cap per avall i els deixem refredar tota la nit.

LANGA concept

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

CREEM L'ESTABLIMENT MÉS ADEQUAT A LES SEVES NECESSITATS

vitrines frigorífiques a mida · nous conceptes
imatge corporativa · interiorisme i decoració

Artbo (Sabadell)

TONI VERA
CROISSANT ARTESÀ DE MANTEGA

El millor croissant Artesà de Mantega d'Espanya 2019

El croissant és, sens dubte, una de les peces de pastisseria més conegudes, apreciades i esteses, amb presència en gairebé qualsevol forn. En versions dolces o salades, farcits o amb recobriment, amb 'banyes' o sense, calent o fred, aquest producte ha aconseguit fer-se del tot mundial.

Per elaborar la recepta d'avui, comptem amb un autèntic mestre del croissant, en Toni Vera, que enguany ha estat guardonat com a el que realitza el 'Millor croissant artesà de mantega d'Espanya', reconeixement que ja va obtenir al 2016 (*més informació, a la pàgina 40 d'aquesta revista*).

Diversos origens

Són diversos els origens que s'atribueixen a aquest producte.

D'una banda, se situa el naixement del croissant com un dels actes festius quan la ciutat austríaca de Viena es va salvar de l' assetjament otomà a la fi de segle XVII, gràcies, precisament, a la bona oïda dels flequers matiners.

D'altra banda, s'atribueix la seva creació en el mateix context, però personalitzat en Jerzy Franciszek Kulczycki, un home de negocis polonès instal·lat a Viena que va contribuir a solucionar la situació de setge.

Sigui quin sigui el seu origen, res millor que celebrar la seva creació tastant la millor versió del 2019. **NEWSPA**

Receptа coll·eccionable a la pàg. 51

INGREDIENTS POOLISH

- 600 g de farina de força (400W).
- 700 g d'aigua.
- 15 g de llevat fresc.

INGREDIENTS CROISSANT

- 3000 g de farina de força (400W)
- 480 g de sucre
- 84 g de sal
- 75 g de llet en pols
- 3 u d'ous
- 540 g de mantega
- 100 g de llevat
- 750 g d'aigua freda

(Pastons de 3000 g de massa i laminem amb 1000 g de mantega Ellevire).

Cruixent i lleuger

POOLISH: En un bol preparem aigua a temperatura d'uns 30ºC i dissolem el llevat amb l'ajuda d'unes varetes. Quan tenim la barreja ben homogènia, afegim la farina.

Seguim remenant fins aconseguir una massa de textura fina i tova. Deixem fermentar unes tres hores.
CROISSANT: Tots els ingredients a la pastadora, menys la mantega i el llevat.

Pastem i afegim la mantega a poc a poc, tallada a daus i freda. Per acabar, el llevat. Buscarem un pastat fi i elàstic. Formem pastons de 3.200 g i estirem a 60x40; tapem amb plàstic i abatem.

Repòs en congelació tota la nit. El dia següent deixem a la nevera 30 min i comencem amb els plecs. Estirem el Paston de 60x40 a 100x40. Afegim la mantega a dues terceres parts i realitzem el primer senzill.

Rotem la massa 90º i estirem fins a 5 mm. Muntem la massa tres vegades per l'esquerra, una per la dreta i apilem les dues parts. Li donem una altra vegada la mesura inicial de 60x40.

Reservem dues hores a la nevera. Estirem a 5,5-6 mm i tallem porcions d'uns 65 g. Reservem 2 hores a la nevera tapat amb plàstic.
Formem les peces, fermentem i coem a 160ºC tir obert.

sermont

MAQUINÀRIA I FORNS

Tel. 934231510

www.sermont.es

JEROS Smarter Solutions

ESCHER mixers

DAUB

SINCOLD PERFORMANCE INSIDE

Revent

KORNFEIL

El Tortell, imprescindible

PROCÉS OPERATIU

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

INGREDIENTS

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

*posar al congelador la farina

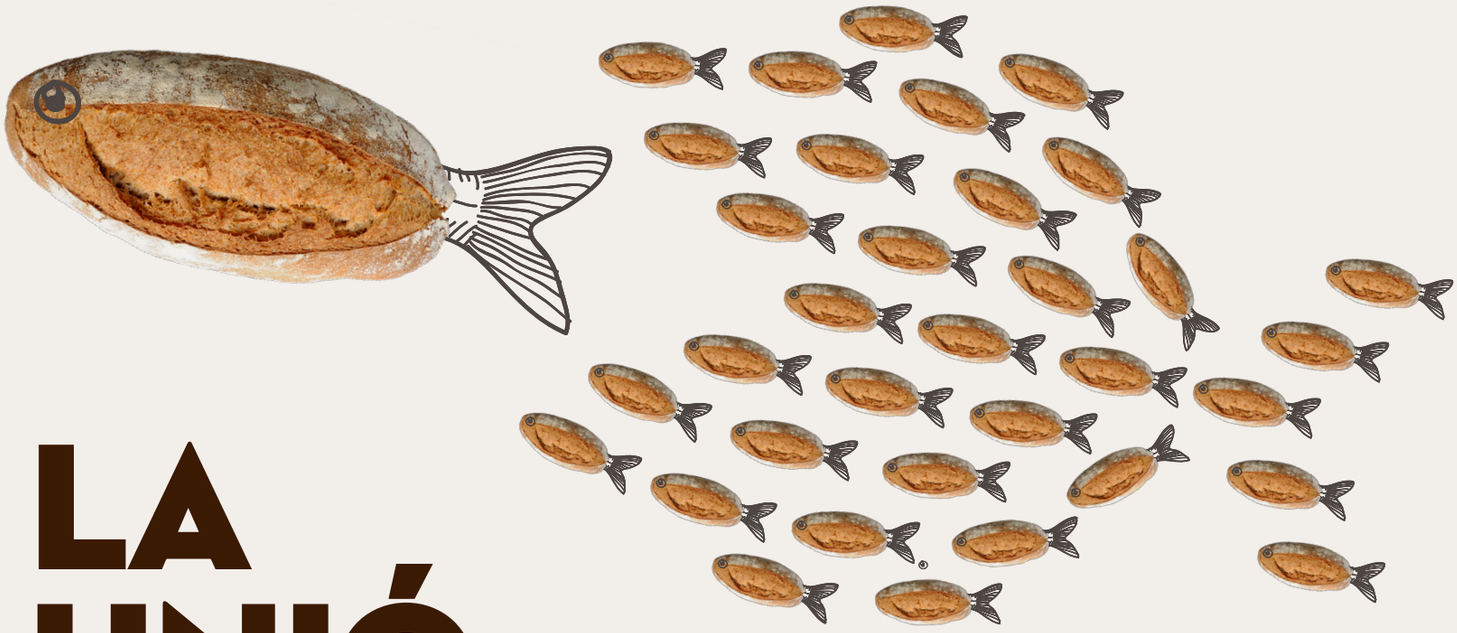
pes peces en cru (g)	350
nombre peces a produir	100
pèrdues cocció	11 %
pèrdues per cocció en (g)	50
Temps producció	65

DESCONGELACIÓ

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

COCCIÓ:

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



LA UNIÓ FA LA FORÇA

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

AMB EL GREMI DE FLEQUERS TOT SÓN AVANTATGES:

- >> Assessorament i gestió laboral, seguretat social i inspeccions de treball.
- >> Assessorament i gestió fiscal, tributària, comptable i inspeccions de l'Agència Tributària.
- >> Gestió i assessorament en renda i patrimoni.
- >> Gestió i assessorament en la matèria administrativa.
- >> Assessorament legal en general: arrendaments, traspassos, compravendes, contractes civils, mercantils, etc.
- >> Informació, assessorament i tramitació de tot tipus de subvencions.
- >> Gabinet d'advocats per a gestió fiscal i comptable.
- >> Gabinet d'advocats per a gestió laboral.
- >> Gabinet d'advocats per a gestions administratives i jurídiques.
- >> Escoles de flequeria, bolleria i pastisseria.
- >> Realització de cursos per a l'obtenció del certificat de manipulador d'aliments.
- >> Gestió i assessorament de la contractació de prevenció per a Riscos Laborals de la seva empresa.
- >> Implantació i seguiment del Pla de Traçabilitat de la seva empresa.
- >> Agència d'assegurances de tot tipus, amb assessorament particular i atenció als socis per aclarir qualsevol dubte sobre assegurances.
- >> Recepció gratuïta de la nostra revista NEWSPA.
- >> Informació puntual, a través dels nostres mitjans de comunicació (circulars, pàgina web i butlletí digital) de tota la normativa que afecta al nostre sector.
- >> Campanyes publicitàries periòdiques dirigides al públic consumidor per tal de potenciar el consum del pa.

www.gremipa.cat

Fotos: Ángel Catena. Text: Redacció

Tres establiments agremiats, reconeguts com a centenaris

A l'acte de lliurament, el president de la Generalitat, Quim Torra, va reivindicar "la funció de cohesió social" del comerç

El passat 27 de novembre, tres establiments agremiats van ser reconeguts per la Generalitat per la seva pervivència com a comerç: Ca l'Andreu Artesans del pa i la pastisseria, de Sant Cebrià de Vallalta, com a establiment centenari; el Forn de Pa Enric Solà 'Can Pau', de Tiana, i Cal Ton Forn de Pa, d'Artès, com a establiments de cent cinquanta anys o més. A l'acte de lliurament es van reconèixer, en total, 30 establiments pels cent anys i 15 per cent cinquanta anys o més, de diversos sectors, a més de fleca i pastisseria.

Lliurament

L'acte de lliurament als Establiments Comercials Centenaris i dels Premis Nacionals de Comerç va ser encapçalat pel president de la Generalitat, Joaquim Torra, i per la consellera d'Empresa i Coneixement, Àngels Chacón.

El cap de l'Executiu va reivindicar durant l'esdeveniment "la funció de cohesió social" que exerceix el comerç, el qual, segons va afirmar, "dona identitat com a país".

El president va felicitar tots els distingits i els va agrair el seu compromís, posant en valor la seva tasca: "Els vostres pobles i ciutats no serien el mateix sense les vostres botigues." "Cada dia, quan aixequeu la persiana, esteu servint el país", va assegurar Torra, qui també va destacar que "la història de Catalunya va lligada a la història dels seus emprenedors" i als valors de "la feina, l'esforç, el compromís, l'empatia, la negociació, determinació, el diàleg i el pacte".

> El president va felicitar tot els distingits i els va agrair el seu compromís

Per la seva part, la consellera Chacón va voler ressaltar que l'acte es feia "per agrair i valorar els projectes que han contribuït al prestigi de l'activitat comercial a Catalunya". Així mateix, la consellera també va recordar que "el comerç genera el 16 % del PIB, aglutina més de 100.000 establiments al detall, 80.000 empreses, i més de 500.000 treballadors (el 15,2% de l'ocupació a Catalunya)". **NEWSPA**

ESTABLIMENTS CENTENARIS 2019

CA L'ANDREU ARTESANS DEL PA I LA PASTISSERIA (SANT CEBRIÀ DE VALLALTA)

L'empresa d'Andreu Borrell Borrell es dedica a l'elaboració i venda de pa i pastisseria, a l'establiment del carrer Centre núm. 11 de Sant Cebrià de Vallalta.

L'any 1918, l'Andreu Borrell i Collet, avi de l'actual titular, va fundar el forn a Sant Cebrià de Vallalta, que després va passar al seu fill (Francesc Borrell Serra) i, posteriorment al seu nét, Andreu Borrell Borrell, qui, junt amb la Carme Mas Brecha, l'ha dirigit els últims trenta anys. Actualment, també col·laboren en la gestió del negoci els besnéts, Andreu i Francesc. Són quatre, per tant, les generacions d'artesans del pa i la pastisseria que han continuat la professió en l'establiment familiar.

Amb el pas del temps, aquest establiment centenari s'ha anat modernitzant i adaptant-se als gustos dels consumidors, però amb un respecte escrupolós per la tradició i l'artesania en l'elaboració de tots els seus productes, tot oferint sempre la millor qualitat als seus

clients. A Ca l'Andreu es pot trobar una gran varietat d'especialitats de pa i pastisseria, elaborades amb mètodes tradicionals i artesans. Entre aquestes especialitats es pot esmentar: el pa casolà, el pa de pagès, el pa integral, el pa d'espelta, el pa de Viena, els llonguets, la coca de full, les magdalenes, els carquinyolis, tota mena de pastissos i tortells, mousses, pastes de full, lioneses, neules i torrons.

FORN DE PA ENRIC SOLÀ, 'CAN PAU' (TIANA)

Forn de Pa Enric Solà, S.L. es dedica a l'elaboració i venda de pa. Té l'obrador i la botiga annexa al carrer Sant Jaume núm. 6 de Tiana. Són administradors Enric i Pilar Solà Puyaltó.

En documents d'agost de l'any 1858 ja consta un "horno de pan con venta" a nom de Pablo Blanch, tot i que, possiblement, era

de data anterior, ja que l'hauria rebut del seu pare, Joan Blanch Llimona.

L'any 1859, Pablo Blanch Gallemí es casà amb Ana Bonastre i van tenir diversos fills: Pau, Enric, Josefa i Joaquim. El forn passà a anomenar-se "Can Pau" (i encara avui es diu així).

Després, la fleca passa a Enric Blanch Bonastre i, en morir aquest, a la seva esposa Josefa Solà Puig. Després, es fa càrrec del forn un nebot, Josep Solà Casalprim (avi dels actuals propietaris). Aquest va tenir quatre fills: Enric, Teresa, Ferran i Joaquima. En morir Josefa Solà, el forn va a passar a l'Enric Solà Coma (pare dels actuals propietaris), qui es va casar amb Pilar Puyaltó Barón i, fruit d'aquest matrimoni, van néixer Enric i Pilar Solà Puyaltó, que són els qui el porten a l'actualitat.

Han estat ,doncs, sis generacions de forners a "Can Pau", on s'aposta per seguir treballant i mantenir la tradició familiar, però adaptant-se a les demandes del consumidor actual i sempre oferint productes artesans i de qualitat.

CAL TON FORN DE PA (ARTÈS)

'Cal Ton Forn de Pa', d'en Joan Soler Serra, ja va rebre l'any 2007 el Premi de la Generalitat de Catalunya a l'Establiment Comercial Centenari, per la fleca situada a Artés, carrer Barquera núm. 12 (abans núm.10). L'establiment té, a data d'avui, més de 150 anys d'antiguitat.

Antecedents

Segons informacions i documentació que ha trobat l'actual titular, el forn ubicat al carrer Barquera núm. 10 d'Artés existia abans del 1868. Aquell any, el flequer Ramon Covet va vendre la casa -on hi havia el forn- a Antoni Soler Camps, rebesavi dels propietaris actuals. Posteriorment, va passar a Joan i Josep Soler Feixas. Després, a Josefa Comas Font i, més tard, a Francesc Soler Comas, qui el va passar als seus fills, Joan i Mª Concepció Soler Serra.

Així doncs, aquesta fleca es tracta d'un negoci familiar que, al llarg de la seva trajectòria més que centenària, ha anat modernitzant les

seves instal·lacions, tot adaptant-se als canvis en les necessitats de compra dels consumidors, però conservant el caràcter artesà dels seus productes.

Text: Vilma Fernández · Fotografies: A. Catena

"Que es pugui fer l'ampliació de l'Escola"

Marta Farrés, alcaldessa de Sabadell, va realitzar una visita oficial a l'Escola de Flequers Andreu Llargués el 17 d'octubre

CONTACTE AMB ELS ALUMNES Marta Farrés, alcaldessa de Sabadell i el seu equip, acompanyat per la directiva del Gremi, va tenir un intercanvi cordial amb els alumnes de l'escola per tal de conèixer les seves impressions i inquietuds.

Ferma convençuda de la formació contínua, l'alcaldessa de Sabadell, Marta Farrés, va conèixer el projecte de formació en fleca d'excel·lència de l'Escola de Flequers Andreu Llargués/ Baking School Barcelona Sabadell durant la visita oficial que va realitzar el passat 17 d'octubre.

"Crec que l'excel·lència educativa és un objectiu a cultivar al llarg del temps per tal de mantenir-la. I, en aquest sentit, una formació d'excel·lència seria la que suma grans professionals i metodologies adequades per identificar i potenciar els talents individuals de cadascun dels alumnes, per aconseguir bons resultats i mantenir amb el pas dels anys un esperit de millora contínua. A Sabadell tenim la sort de comptar amb nombrosos centres educatius que, com l'Escola de Flequers Andreu Llargués / Baking School Barcelona Sabadell, no només oferiu una gran qualitat, sinó que treballeu dia a dia per continuar sent excel·lents. Per a nosaltres, això és un gran orgull i en aquest marc hem de donar les gràcies a totes les persones que s'impliquen dia a dia per fer-ho possible", va recalcar.

Una evolució creixent i positiva

Crida l'atenció el coneixement que Farrés va mostrar sobre la història de l'escola sabadellenca de fleca. "Des de la seva creació, i fruit del conveni de col·laboració subscrit l'any 1993 entre l'Ajuntament de Sabadell i el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, l'Escola ha dut a terme accions de formació de professionals que han permès incrementar la qualitat i competitivitat del sector. A més, ha contribuït a facilitar a moltes persones l'accés al mercat de treball. Durant gairebé una dècada, la tasca de l'Escola es va dur a terme a l'edifici municipal del Vapor Llonch, però el salt qualitatiu es va produir a finals de 2011, amb l'obertura del Centre de Formació Cal Molins, on es va reservar un espai de 400 metres quadrats per al Gremi, el doble dels que tenia l'obrador del Vapor Llonch. A Cal Molins, el Gremi disposa alhora d'aules per a classes pràctiques i teòriques, maquinària i instal·lacions més modernes, així com d'un punt de venda perquè l'alumnat

> "No només oferiu una gran qualitat, sinó que treballeu dia a dia per continuar sent excel·lents"

> “La bona imatge del centre contribueix a difondre una imatge molt positiva de Sabadell”

pugui formar-se en unes pràctiques en temps real. Coincidim amb el president del Gremi a considerar l'Escola com “una autèntica universitat del pa”, una Escola avui dia reconeguda com un dels centres de formació més grans d'Espanya i una de les principals d'Europa”, va respondre a les preguntes de *Newspa*.

Col·laboració público-privada

Sobre possibles projectes a realitzar en un futur proper amb el Gremi, per tal de donar impuls a la formació professional i d'excel·lència en fleca, l'alcadessa va respondre: “El treball conjunt amb el Gremi és un exemple de com la col·laboració público-privada dona excel·lents resultats. Espero que ben aviat podrem donar-vos bones notícies i que es puguin ampliar els vostres espais per donar encara una millor oferta. Des de l'Ajuntament creiem fermament en aquest projecte i, per això, apostem per ampliar l'espai. A més, estem treballant per estudiar línies de suport des de l'Oficina d'Atenció a l'Empresa i l'Autònom/a de Sabadell per a les persones emprenedores que, un cop acabada la formació a l'Escola, vulguin materialitzar una idea de negoci”.

I va afegir: “Més d'un quart de segle de col·laboració conjunta amb el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona avala el compromís de l'Ajuntament de Sabadell per promoure la formació en fleca. Des de l'Ajuntament esperem donar-vos bones notícies aviat i que es pugui fer l'ampliació de l'Escola, cosa que farà que sigui un centre encara més potent”. La bona imatge del centre contribueix a difondre una imatge molt positiva de Sabadell. **NEWSPA**

L'ALCALDESSA COMPRA EL PA A LA FLECA DEL COSTAT DE CASA SEVA CADA TARDA, EN TORNAR A CASA

“És una fleca de tota la vida, on tenen un pa meravellós. Habitualment, compro una barra per preparar l'entrepà de l'esmorzar de la meva filla per a l'endemà”, ha explicat Marta Farrés a *Newspa*. Sobre l'alcaldessa de Sabadell es pot dir que no és aliena al sector flequer, perquè coneix professionals compromesos amb els consumidors que mantenen, per sobre de tot, el gust del pa ben fet.
A nivell professional, per a saber més coses de l'alcaldessa sabadellenca, es pot dir que és llicenciada en Ciències Polítiques i de l'Administració i en Protocol i Relacions Institucionals. També té un màster en Mediació.

DIFERENTS MOMENTS. A la primera imatge, foto oficial de la visita. A la dreta, parlant amb alumnes de l'obrador. A sota, a l'esquerra, l'alcaldessa fa un tast de pizza i, a la dreta, coneix, amb les explicacions de la sotsdirectora, Mari Cruz Barón, l'oferta de la botiga de l'escola on els alumnes també es formen en atenció al públic i vendes.

Text: Èric Salat · Fotografies: A. Catena

"Ha viscut molta gent al món amb el pa artesà en l'alimentació i per alguna cosa serà"

Presenten el llibre 'Pa de flequer', patrocinat pel Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, que redescobreix la cultura i tradicions del pa a Catalunya

"Es pot traçar la història de la humanitat a través de la del pa", va dir dimarts 12 de novembre al vespre Norbert Tomàs, director de l'Editorial Morera, que acaba de publicar el llibre 'Pa de flequer. La cultura d'un aliment bàsic', escrit per Jacint Torrents i Joaquim Sañé. Es va presentar al Centre Popular La Violeta, al barri de Gràcia de Barcelona.

Tradicions flequeres

El llibre recupera bona part del conjunt de tradicions, costums i creences al voltant del pa localitzades arreu de Catalunya. I ho fa recollint textos de Joan Amades, un antropòleg que va fer "una gran contribució a recuperar el folklore i la cultura catalana", apunta Tomàs. El llibre, que compta amb el patrocini del Gremi, desgrana amb tota mena de detalls el llegat flequer a través de quatre eixos: la divinitat, el culte, l'ofici i les tradicions.

Els dos protagonistes de la vetllada fa anys que estan capbussats en la matèria. Joaquim Sañé, que ha estat forner tota la vida, "d'aquests que veient només la crosta sap a la temperatura que s'ha cuit el pa -diu l'editor-", ha destinat 40 anys a estudiar-ne la història i ha creat un museu del pa a Tona, dins de casa seva, al qual les administracions ja estan buscant espai.

Per la seva banda, Jacint Torrents, professor de la Universitat de Vic, s'ha dedicat molts anys a la docència de la Didàctica de Ciències Socials i s'ha especialitzat en etnologia dels pobles pagesos. Ha muntat la Xarxa de l'Ecomuseu del Blat, amb la qual busca recuperar el coneixement del forn i l'ofici de forner, i d'altres que conformen la cadena productiva com són la sega del blat i l'elaboració de la farina. A més, ve de família flequera: "El pare no em va voler ensenyar a fènyer perquè no m'hi dediqués. Deia que no tindria futur", explica, contraposant-ho a la situació actual, on el pa ha adquirit "una aurèola".

Saviesa aprofitada

"El pa com es feia antigament, ara, és inviable. Per començar, es treballava amb unes olors que sanitat hagués tancat", relatava Sañé, juntament amb les rutines de treball que se seguien, més sacrificades que les d'avui en dia.

Els pagesos són el primer esglaó de la cadena afectat. Primer, "perquè no sempre se'ls té en compte ni se'ls reconeix com cal -diu Torrents-", i, segon, per la competència del pa low cost de les gasolineres: "Ens ha envaït". "A mi mai no m'havien deixat menjar pa calent. En diuen pa de farina, però no té res a veure", explica.

Torrents fa una crida als forners "a recuperar amb la tecnologia moderna aquesta tradició"

Per no caure en el purisme, Torrents esclareix que han enfocat el llibre "pensant en una alimentació sana i sostenible": "No volem tirar enrere, però ha viscut molta gent al món amb el pa artesà en l'alimentació i per alguna cosa serà. Aprofitem aquesta saviesa", rebla l'autor, que fa una crida als forners "a recuperar amb la tecnologia moderna aquesta tradició".

L'últim ponent que va intervenir va ser Ángel Zamora, flequer del Forn La Fogaina, a Les Preses, La Garrotxa (Girona), en representació del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona. Zamora s'autodefineix com a part de la tongada de flequers dels últims 10 anys que van entrar a l'ofici "per moda". Concretament, va començar amb una idea "molt romàntica": muntar un forn de llenya a la Garrotxa amb una màquina d'amassar "que ens havien deixat uns amics", una nevera, una taula de fusta, i prou. I es va topar de cara amb la realitat: "Era impossible viure i tenir una vida social digna amb una feina com aquella. O ho fas per amor, o et paguen molt, o no arribes a final de mes", comenta el flequer, un exemple en la pròpia pell de com la producció industrial i accelerada porta anys menjant-se l'artesanal.

Precisament ara -exclama Zamora- s'està fent una recuperació del passat que afecta a tots els esglaons productius. S'està recuperant el cultiu de blat antic, que afecta el pagès; l'ús del molí de pedra, que pertoca al moliner; la fermentació de llarga durada i l'ús de massa mare natural, que recau en el forner. "Si aconseguíssim que això fos rendible i normal, tindríem un producte diferent i nutricionalment millor amb el que, per exemple, no tindríem tants problemes de celiaquia i intoleràncies", subratlla. Qui té el poder per fer-ho? "El client final. Si el forner sap que pot vendre el pa, en podran fer més tots els actors de la cadena", conclou.

La presentació va acabar amb una exposició d'eines antigues de treball del blat i el pa -segadores, gavinetes, restitucions de les primeres falçs fetes per arqueòlegs-, una mostra de diferents tipus de cereals, i una degustació de pans de La Fogaina fets amb farina integral, blat antic, massa mare i amb 24 hores de fermentació. **NEWSPA**

EINES ANTIGUES. La presentació va concloure amb una exposició d'eines antigues per treballar tant el blat com el pa, i amb una degustació de pans fets amb farina integral, blat antic, massa mare i amb 24 hores de fermentació, de La Fogaina.

Text: Redacció

VISITA. **Óscar Sierra Gaona va estar acompanyat, durant la visita, pel president gremial, Andreu Llargués; el secretari general del Gremi, Carles Cotonat; la responsable de Formació, Montserrat Ruiz; i la sotsdirectora del centre, Mari Cruz Barón.**

El responsable de Comerç de la Diputació visita l'Escola

El diputat de Comerç de la Diputació, Óscar Sierra Gaona, va dialogar amb els responsables del Gremi sobre els reptes de la fleca

El diputat delegat de Comerç de la Diputació de Barcelona i alcalde de la Llagosta, Óscar Sierra Gaona, va visitar a finals del passat mes d'octubre l'Escola de Flequers Andreu Llargués. L'experiència va resultar molt satisfactòria, segons va explicar a posteriori l'Óscar Sierra a *Newspa*: "Només n'havia sentit una mica a parlar però no la coneixia personalment. Em va agradar molt. Quan entres a l'escola, fa tan bona olor que et fa una sensació agradable i de confort per aprendre, que és del que es tracta: formar gent en un sector que, a més a més, té una taxa d'ocupació molt elevada".

Formació, essencial

Durant la visita, Óscar Sierra va parlar amb els responsables del Gremi sobre els problemes actuals de la fleca i sobre propostes de futur. La importància de la formació per assolir aquest futur amb garanties és una qüestió de rellevància, tant per al Gremi com per a la Diputació.

> "En aquesta escola, estàs directament en un 'laboratori' fabricant pa, artesania, productes que el dia de demà tenen sortida"

"L'educació i la formació són clau en aquesta vida per poder ser alguna cosa el dia de demà. I per poder tenir un ofici", va reflexionar el diputat responsable de Comerç de la Diputació. "En aquest cas, s'ha de tenir una formació molt específica. El que es porta ara és l'especialització. Hem de fer que la gent tingui una formació concreta per poder fer coses com les que es fan aquí".

L'Óscar Sierra va voler destacar, igualment, la tasca desenvolupada per centres professionals especialitzats com l'Escola de Flequers Andreu Llargués. "El que aporten, sobretot, és una formació molt amable i molt pràctica. En la formació tradicional obres i tanques llibres. Aquí, estàs directament en un 'laboratori' fabricant pa, artesania, productes que el dia de demà tenen sortida perquè tenen èxit comercial i la gent els compra, i diàriament".

QUIN TIPUS DE PA LI AGRADA MÉS I ON EL SOL COMPRAR?

"De barra, de mig, barra cruixent... però també, de tant en tant, he de comprar un pa que aguanti molt més perquè, amb aquesta vida [molt ocupada], no puc anar a comprar diàriament. De vegades, compro uns pans rodons, de sègol i integrals, per tenir-ne en qualsevol moment. El tinc tallat. Si me'l penso menjar durant la setmana, el tinc fora o a la nevera. I, si el necessito per més endavant, l'arribo a congelar. Perquè, el pa que és de bona qualitat, el pots congelar i després el pots torrar i menjar-te'l. Però, per un tema familiar, he de reconèixer que la compra diària la fa la meva dona.
El comprem al forn de pa que tenim més a la vora de casa, per un tema pràctic. I comprem un pa per consumir en el moment i, també, un pa rodó tallat que guardem per quan l'altre s'ha acabat, quan ens n'oblidem o tenim pressa".

Les fleques i l'ocupació

"Les fleques donen un valor de conjunt", va valorar el delegat de Comerç. "Estan dins del que podríem catalogar com a 'comerç tradicional', comerç urbà. A la gent que passeja per la ciutat, li donen molt de color, de visibilitat i, sobretot, donen un producte de qualitat. Sincerament, són indispensables. Haurien de trobar-ne, com a mínim, una a cada poble". A més, va destacar la seva importància com a font d'ocupació: "Em crida l'atenció que la taxa és de plena ocupació. Tothom que té aquesta formació de flequer -que s'està donant en aquesta escola- acaba trobant una sortida laboral. 100 % d'efectivitat. Posar els recursos en aquest àmbit és assegurar-nos trobar una rendibilitat molt gran", va concloure.

El diputat responsable de Comerç de la Diputació va intercanviar, també, impressions durant una estona amb alguns alumnes del curs d'iniciació a la fleca del centre formatiu. **NEWSPA**

Text: Èric Salat - Fotos: Ángel Catena./ Forn de Nulles

La lluita per la supervivència dels forns de poble

Jordi Gasque porta el Forn de Nulles (Tarragona) i ha aconseguit que els clients vinguin de fora de la província per comprar els seus peculiars pans i croissants de calçots

Jordi Gasque (Valls, 1982) feia d'encofrador i, enmig de la crisi, es va veure forçat a marxar a treballar a l'estranger. A prop seu hi havia Nulles, un poblet de la província de Tarragona tan petit que només tenia un forn. El propietari, Pere Cano, es jubilava i Gasque va veure-hi una oportunitat per quedar-se al poble i no haver d'allunyar-se de la família. Cano li va ensenyar els bàsics de la professió i, amb 27 anys, va capbussar-se al món flequer. I, ara, ha convertit el forn en un referent municipal.

Productes trencadors

El Forn de Nulles s'ha donat a conèixer més enllà de la localitat pels seus productes més trencadors: el pa i el croissant de calçots, que Gasque es va inventar ja fa uns anys. "És habitual que vinguin clients des de Barcelona per comprar els productes fets amb calçots", explica el forner a Newspa.

A en Jordi se li donava bé l'ofici i, a la fleca, ràpidament el van enviar a l'Escola de Flequers Andreu Llargués, on va formar-se com a professional. "Em va servir molt. En Manel Cortés em va ensenyar a treballar la massa mare natural, el repòs en bloc, a fer les fermentacions i la massa del pa més llarga", relata. D'altres professionals de la Baking School, com Yohan Ferrant, en va aprendre "tècniques franceses" i "una millora a l'hora de fer els croissants i els brioixos". Per a Gasque, la diferència entre haver après a l'obrador o al Gremi és començar en la professió com una 'tabula rasa' i evitar els vicis, a l'hora de treballar, que es van arrossegant de generació en generació.

Subsistir amb menys de 500 habitants

El forn d'en Jordi Gasque és l'únic del poble, però no per ser-ho té l'èxit del negoci assegurat. Actualment, les fleques de poble estan en risc d'extinció, amb por de ser substituïdes per cadenes 'low cost' o supermercats.

"Amb l'envelliment de la població costa mantenir-les obertes. La despesa energètica és molt alta i els forns no rebem ajudes de cap mena", explica el forner sobre un fenomen que, sumat a la transformació de les localitats en ciutats dormitori, suprimeix la vida al poble i redueix el consum del dia a dia.

> Jordi Gasque ha convertir el Forn de Nulles en un referent municipal i més enllà de la província

En la seva rutina de treball, en Jordi s'aixeca entre les 3 i les 4 del matí per fer el pa. Un treballador ja hi és des de les 2 i, plegats, posen fil a l'agulla. Per fermentar, s'hi està més de 8 hores. El forn només obre als matins perquè a les tardes "no hi ha vida de poble, com podrien ser els nens

FORN DE POBLE. **La tasca d'en Jordi Gasque ha aconseguit fer sobreviure i revitalitzar el forn de la localitat de Nulles.**

A la restauració, "tracto de marcar la diferència servint un pa exclusiu a cada client, no repeteixo", explica Jordi Gasque per a 'Newspa'

que surten de l'escola. La gent fa la compra al matí i se n'oblida", explica el flequer, que, tot i no obrir al públic a la tarda, se la passa a l'obrador fent dolços i brioixeria.

"En un poble tens menys marge d'error, has de fer les coses molt bé", afirma. Per això, els petits negocis flequers busquen altres formes de subsistir. Una de les alternatives són els encàrrecs de restaurants: "No volen preocupar-se pels pans i els contracten. Tracto de marcar la diferència servint un pa exclusiu a cada un d'ells, no repeteixo", diu Gasque, qui, a més a més, també triomfa el pa de calçots, "sobretot quan n'és temporada".

Premis i visibilitat

Fa poc va presentar el seu negoci com a candidatura al Premi de la Generalitat al Millor Jove Artesà, un certamen que fomenta la innovació i la bona imatge dels productes artesans de Catalunya, on va quedar finalista. "Tinc un producte la mar de ben fet i ho vaig intentar perquè podria tenir repercussió. Tota la visibilitat que em donen els mitjans m'ajuda molt a tirar endavant el negoci", confessa.

¿Ens sorprendrà pròximament amb algun producte? "Estem experimentant fent pa de salsa de calçots. L'estrenarem per la festa de la calçotada de Valls", diu. Caldrà esperar a finals de gener per tastar-lo. **NEWSPA**

INNOVADOR. **Els productes de calçots, com ara els croissants i els pans (imatges superiors) s'han fet ben coneguts arreu. Però no són els únics que busquen sorprendre els clients. Vegem una mostra de productes que la fleca comparteix a les xarxes socials.**

Incerhpan engega la campanya de promoció del consum de pa

El projecte, subvencionat al 70 % per la UE, inclou un conjunt d'actuacions de promoció del pa entre la població més jove

La campanya "Bon dia amb Pa!, impulsada per l'Organització Interprofessional de Cereals Panificables i Derivats (Incerhpan), pretén incrementar el grau de coneixement de les bondats nutricionals de el pa entre la població en general, dins uns patrons dietètics adequats i posant especialment el focus en la població infantil (nens en edats compreses dels 6 als 12 anys).

Amb un pressupost de més d'un milió d'euros, dels quals el 70 % està subvencionat per la Unió Europea, la campanya es desenvoluparà entre 2019 i 2021.

Durant la presentació oficial, realitzada el passat mes setembre, el ministre d'Agricultura, Pesca i Alimentació en funcions, Luis Planas, va assenyalar que "aquesta aposta per una alimentació sana, variada i equilibrada està alineada amb la política que impulsa aquest Ministeri". També va puntualitzar que les empreses espanyoles d'alimentació i begudes aporten qualitat, seguretat i varietat a la gastronomia espanyola, on el pa juga un paper clau com a element essencial" .

Planas va subratllar, així mateix, la intenció del seu Departament de seguir treballant, al costat del sector, "per promocionar el consum de pa i, al mateix temps, impulsar mesures que responguin a les majors exigències de la societat amb relació a aquest producte".

'Tour Pantàstic'

Com a part de la campanya, un espectacular *Roadshow*, protagonitzat per l'autobús del pa, ha recorregut ja 19 ciutats de la geografia espanyola per divulgar els missatges d'aquesta iniciativa entre els més joves. Després de Madrid, on va ser-hi el 16 i el 17 d'octubre, el *Roadshow* va passar per les ciutats de Valladolid, Zamora, Santander, Vitòria, Logronyo, Pamplona, València, Castelló, Terol, Osca, Còrdova, Caravaca, Almeria, Albacete, Granada, Màlaga i Sevilla.

Aquest 'Tour pantàstic' ha desenvolupat jornades, de matí a les escoles i, de tarda, per al públic general, on va ensenyar als assistents des de com preparar pa fins a tots els nutrients que conté i que ajuden a créixer ple d'energia, passant per un munt d'idees 'amb molta molla' per als esmorzars i els berenars.

L'autobús de el pa, que s'ha ubicat a emplaçaments cèntrics de cadascuna de les ciutats visitades, compta amb una "panoteca" amb les principals varietats i categories d'aquest producte. També disposa d'una taula de treball amb "toppings" i jocs interactius, així com forns per a cocció de pa, fent les delícies dels escolars que van acudir per participar en aquesta divertida i formativa jornada acompanyats dels seus professors.

Està previst que al *Roadshow* s'uniran altres estratègies de difusió i comunicació en mitjans tradicionals, mitjans digitals i xarxes socials. **NEWSPA**

Premi a la Millor Coca Dolça per a la Fogaina d'Olot

L'Àngel Zamora, del Forn la Fogaina de La Garrotxa, va guanyar el concurs de la Millor Coca Dolça, que es va celebrar en el marc de la Fira Orígens a finals del passat mes de novembre.

Tercera edició del concurs

La 8a edició d'Orígens, la Fira Agroalimentària de Productes de Qualitat de Catalunya, es va celebrar al novembre passat al Recinte Firal d'Olot. A la mostra, reconeguts cuiners i productors van realitzar diverses activitats amb un protagonista destacat: els productes de qualitat.

A part de la part expositiva, varen tenir lloc diversos certàmens, entre ells, el 3r Concurs de Coques de Forner de Catalunya que, en aquesta edició, va comptar amb 33 participants.

El premi a la Millor Coca dolça va a anar a parar a La Fogaina d'Olot, establiment vinculat al Gremi de Flequers de la Província de Barcelona. El guardó a la Millor Coca salada se'l va endur Cal Parra d'Olost. Ambdós guanyadors van rebre un lot de 300 quilos d'És Farina de Girona, gentilesa del Gremi de Flequers artesans de les comarques gironines. **NEWSPA**

La IGP Pa de Pagès Català aprova una modificació del Plec de Condicions

La Comissió Rectora del Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català va aprovar, a la seva última reunió, un projecte de reforma de l'actual Plec de Condicions de la IGP. Aquesta modificació es va realitzar per tal d'actualitzar alguns aspectes de la reglamentació necessaris després de set anys de funcionament de la IGP, que tenen en compte, també, la recent legislació que va entrar en vigor l'estiu passat sobre la qualitat del pa.

Alguns aspectes que es proposen canviar afecten el procés del pa de pagès català, com la possibilitat de fer servir qualsevol tipus de pastadora, ja que el Plec de Condicions en vigor només contempla les de braços.

Pel que fa al formats del pa de pagès català, es va aprovar, així mateix, sol·licitar que siguin peces de un mínim de 200 g de pes fins a un màxim de 3 kg. També es demana que, en cas de peces de més d'un quilogram, es puguin vendre a pes.

Sobre les masses mare, la proposta de modificació sol·licita que es puguin fer servir masses mares amb addicció de llevat i sense.

Aquestes són les principals propostes que es fan al Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació. Ara, es presentarà la proposta de modificació a les autoritats catalanes perquè, tan bon punt sigui aprovada, pugui tramitar-se davant la Comissió Europea, entitat que tindrà l'última paraula.

Si s'aprova la proposta de modificació del Plec de Condicions, seria la primera vegada des de l'entrada en funcionament de la IGP. **NEWSPA**

Les noves tendències als panettones, per Yohan Ferrant

El director de l'Escola de Flequers Andreu Llargués va impartir una master class centrada en aquest dolç nadalenc

A principis del passat mes de novembre, el director de l'Escola de Flequers Andreu Llargués i 'Ambassadeur du pain', Yohan Ferrant, va ser el responsable d'una formació específica sobre panettones.

Recordem que la filosofia de treball de Yohan Ferrant se centra en les llargues fermentacions, de fins a 48 hores, emprant únicament masses mare d'origen natural i farines ecològiques.

> La master class va abastar des dels primers passos de l'elaboració, fins als diferents tipus de glacejats o acabats i conservació

Noves tendències

Aquesta master class va abastar des dels primers passos de l'elaboració d'aquest típic dolç nadalenc d'origen italià, amb la preparació d'una massa mare 'especial' (com elaborar-la, processos i refresc) fins a analitzar, pas a pas, totes les fases: els diferents pastats, primera pastada, repòs i fermentació, segona pastada i fermentació, la cocció, temperatures i temps i el desenvolupament de la textura interna i externa.

Quant als tipus, es va treballar l'elaboració de panettones clàssics i quatre varietats exclusives: gianduja amb avellanes caramel·litzades, festucs amb griotinnes, cafè amb ametlla torrada i canyella, i un altre amb poma caramel·litzada. També va incloure la preparació de diferents tipus de glacejats i acabats i les tècniques per optimitzar la conservació. NEWSPA

Els pans integrals s'actualitzen de la mà de Yohan Ferrant

Les condicions establertes pels pans integrals a la nova llei de qualitat va ser un dels aspectes tractats en aquesta master class

Dins del programa de Master class desenvolupat pel Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, una de les últimes activitats va ser impartida per Yohan Ferrant, director de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, i va tenir com a objecte els pans integrals.

Així, aquesta formació d'alt nivell, dirigida a professionals que desitgin actualitzar la tècnica d'elaboració i gaudir de l'excel·lència, va aprofundir en aquesta gamma de productes des de la filosofia de treball del 'ambassadeur du pain', centrada en les llargues fermentacions i masses mare d'origen natural.

Els integrals

Per començar, es van revisar els diferents tipus de farina integral (sègol, espelta, blat, kamut, blat 'poulard' i monococum, entre d'altres). Després, els diversos tipus de fermentació, per tal d'optimitzar les masses: respectus pannis (sistema de treball que ja va protagonitzar una master class específica fa uns mesos), fred, directe i controlat.

A més dels diferents elements per preparar de forma òptima els pans integrals, es va incidir expressament en aspectes com el tractament que fa la nova llei de qualitat del pa sobre aquest productes, els valor nutricionals, la llarga conservació, com obtenir volums acceptables o com obtenir aquests pans sense fred. NEWSPA

> A la formació, es van revisar els diferents tipus de farina i els diversos tipus de fermentació pels pans integrals

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

El millor croissant de mantega, a càrrec del millor de 2019

Toni Vera, guanyador del Concurs 'Millor croissant artesà de mantega' 2019 i 2016, va compartir els seus secrets en una master class

El croissant és, sens dubte, una de les peces forneres més exitoses a les fleques. Per aquesta master class, centrada en aquest versàtil producte, es va comptar amb un professor d'excepció, formador habitual de l'Escola de Flequers Andreu Llargués: en Toni Vera, guanyador enguany, per segona vegada, del concurs Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya. Aquest jove mestre pastisser ja va rebre el premi el 2016 i l'hi van tornar a concedir d'entre les més de 70 pastisseries de tot l'Estat que s'havien presentat. L'equilibri en el gust del seu croissant (que el mateix Vera descriu com a cruixent, ben fullat, amb un gran gust a mantega i gens pesat) va ser un dels factors que més va valorar el jurat.

Un croissant de premi

Així, en aquesta formació, celebrada a principis del mes de desembre, Toni Vera va compartir amb els alumnes els ingredients, la recepta i les tècniques necessàries per fer el croissant de mantega guanyador del concurs.

A part d'aquesta preparació de concurs, es van elaborar croissants de diversos tipus, tant tradicionals com farcits, combinant diferents gustos, com fruites, pralinés, cremes i amb diferents acabats.

> Toni Vera descriu el croissant guanyador com: cruixent, ben fullat, amb un gran gust a mantega i gens pesat

A més a més, es van treballar noves varietats de producte, com snekens o coques salades, tot utilitzant la pasta de croissant. NEWSPA

VERSIL FRUTTI

Explosión de colores, sabores y texturas

Versil Frutti
MANZANA

Preparado para elaborar
cake con dados de manzana

Versil Frutti
ARÁNDANOS

Preparado para elaborar
cake con arándanos liofilizados

Zeelandia
www.zeelandia.es

El mestre pizzer Luigi Di Domenico, a l'Escola de Sabadell

D'origen napolità, Luigi Di Domenico va impartir una master class sobre els diferents tipus de pizza italiana i de focaccies

El mestre pizzer napolità Luigi Di Domenico va impartir aquest curs teòric-pràctic de preparació de pizzes (clàssica, napolitana i de metro, focaccies pugliese, genovese...).

Di Domenico és un gran defensor dels productes artesanals de qualitat i un xef molt didàctic, apassionat de les masses mare per a l'aplicació en cuina.

Pizzes per a tots els gustos

Així, en aquesta màster class, es van treballar les pizzes clàssiques italianes, napolitanes i focaccies, elaborades amb mètode directe, amb 24 hores de repòs.

> Aconseguir nous coneixements sobre com treballar la pizza italiana i actualitzar-se sobre tendències, principals objectius

L'objectiu final d'aquesta formació va ser dominar les tècniques d'elaboració i cocció de les masses, aconseguint nous coneixements sobre com treballar la pizza italiana i actualitzar-se sobre les tendències de mercat.

Es van estudiar, igualment, les diferències entre la pizza clàssica i la napolitana: contorn alt o baix, massa suau o cruixent. També, les diferències i similituds entre la focaccia Genovese i la Pugliese.

Es va realitzar, així mateix, una introducció al mètode de biga, un preferment nascut per al pa i que s'utilitza, també, per a pizzes i focaccies, per tal d'obtenir més aromes, sabors i una textura més cruixent. NEWSPA

SOC Servei d'Ocupació de Catalunya

Ja en marxa els cursos 2019/2020 de Fleca i brioxeria i Pastisseria i confiteria

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona va iniciar, durant el mes de novembre, la nova programació de cursos de Certificat de Professionalitat de Fleca i brioixeria, d'una banda, i de Pastisseria i confiteria, de l'altra.

En total, es realitzaran un total de sis cursos, adreçats principalment a aturats (tot i que un 20 % dels participants poden ser treballadors en actiu). La realització de qualsevol d'aquestes especialitats porta a l'obtenció d'un Certificat de Professionalitat acreditat per la Generalitat de Catalunya.

Pràctiques en empreses

Amb una durada que supera les 500 hores, els cursos contemplen la realització d'un important nombre d'hores (unes 80) d'aplicació efectiva, a través de la realització de pràctiques en empresa.

La planificació d'aquestes pràctiques s'adequa a les condicions establertes prèviament amb l'empresa. La tònica habitual, de tota manera, sol ser de 4 o 5 hores diàries, de dilluns a divendres, i, normalment, entre abril- setembre (de 2020, en aquest cas). Segons les experiències mantingudes fins ara, podem dir que els alumnes de les nostres escoles que s'incorporen a un lloc de treball aconsegueixen un alt grau de satisfacció dels agremiats que els contracten.

El Gremi també posa a disposició dels flequers una borsa de treball, per tal de facilitar-los la tasca de seleccionar nous professionals per a les seves empreses. Conscients de les dificultats dels forners per trobar personal qualificat per a l'obrador, el Gremi recorda als seus agremiats que totes aquelles empreses que tinguin intenció de contractar nous professionals poden posar-se en contacte amb el Departament de Formació del Gremi. NEWSPA

Pans catalans i troncs, als Monogràfics de Nadal

El Departament de Formació del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona va programar diversos cursos monogràfics per final de novembre-principis de desembre, centrats en especialitats nadalenques.

Pans i pastisseria

Aquestes activitats formatives van començar amb un Especial Nadal de 20 hores, desenvolupat pels mestre pastisser Toni Vera.

Així, el 20 i el 21 de novembre, Toni Vera va impartir classes centrades en troncs de Nadal. Peces clàssiques i versions revisades per a sorprendre els clients, com ara els troncs de pinya-coco-passió, de gerds i iogurt, de mascarpone i cafè, o de xocolata i vainilla.

Per concloure aquest monogràfics, l'Àngel Zamora va realitzar, el 25 i 26 de novembre, una revisió actualitzada dels pans clàssics de la fleca catalana, tant des del punt de vista nutricional com organolèptic. Entre els productes revisats, trobem el pa de pagès, la coca de forner, el pa de coca o el llonguet. NEWSPA

> L'Àngel Zamora va realizar una revisió actualitzada dels pans clàssics de la fleca catalana

INALBA PASSEIG. Passeig de l´estació 11. Balaguer.

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

Gelato | Pastelería | Chocolate | Panificacíon | Café

ufi Approved Event

Sigep

41° Salón Internacional del Gelato, Pastelería y Panificación Artesanales y del Café

LA MÁS DULCE EXPERIENCIA EMPRESARIAL

Gambarini&Muti

18-22 01. 2020

Feria de **RIMINI** Italia

sp.sigep.it

EN COLABORACIÓN CON

Ministero dello Sviluppo Economico

ITA ITALIAN TRADE AGENCY

SIMULTÁNEAMENTE CON

ABtech expo ARTES BLANCAS Y TECNOLOGÍAS

6° SALÓN INTERNACIONAL DE LAS TECNOLOGÍAS Y PRODUCTOS PARA LA PANIFICACIÓN, PASTELERÍA Y BOLLERÍA

ORGANIZADO POR

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

Info para expositores: GPE - Olga Pons - Tel. +34 93.424.40.00 - Tel. +34 93.424.37.48 - gpe@gpexpo.com - www.gpexpo.com
Para más información y solicitud de tarjetas VIP gratuitas, póngase en contacto con: Cámara de Comercio Italiana de Barcelona - Emanuela Esposito
Tel. +34 93.318.49.99 - emanuelaesposito@camaraitaliana.com - www.cameraitalianabarcelona.com

NewsEMPRESA

INFORMACIÓ ECONÒMICA I DE MERCAT DEL MÓN EMPRESARIAL

El més destacat, per al 2020!

AMASADORAS SAUS

Noves pastadores d'espiral

Robustes, sòlides i ben dimensionades, les noves pastadores d'espiral de Saus proporcionen dues velocitats amb temporització i inversió del sentit de la rotació. Adequades per a tot tipus de masses, permeten l'oxigenació de la massa millorada i menys escalfament, a més d'un baix nivell sonor. Equipades amb rodes per desplaçar-les, incorporen protecció de seguretat amb PET-G d'alta resistència. Compleixen estàndards CE vigents. i estan equipades amb dos motors.

SAUS

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

EUROPASTRY

Pa premium 'fully baked' Saint Honoré

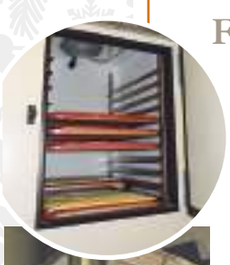
La companyia especialista de masses congelades ha llançat noves referències de pa premium Saint Honoré. Així, 'Aqua Fully Baked' i 'Aqua Mitjana Fully Baked' presenten novetats que responen al valor de la innovació que caracteritza la companyia. Es presenten ja fornejades, a punt per a descongelar i consumir. En aquest sentit, Europastry està aplicant una nova tecnologia de procés amb una nova generació d'ingredients amb la qual ha aconseguit un producte totalment acabat que manté tota la qualitat de Saint Honoré, amb llargues fermentacions i reposos, entaulats en fusta i cocció en sola de pedra, a l'estil tradicional.

EUROPASTRY

EUROPASTRY
Tel. 902 400 266
communication@europastry.com
www.europastry.com
www.painsainthonore.com

EXCLUSIVAS FRIGORÍFICAS

Ferm-Control-2 DH



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

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

INSTAMAT

Vitrines a mida

A Instamat interior, fabriquem vitrines a mida i ens adaptem a les seves necesitats.

Som especialistes en Corian; més de 40 anys en el sector ens avalen.
Posi's en contacte amb nosaltres i el visitarem per fer-li un projecte totalment personalitzat.

Instamat interior

INSTAMAT
Tel. 933 063 422
Mòbil: 663 383 350
proyectos.instamat@gmail.com
www.instamat.com

LA META

Nova línia Meta-Natur

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

LA META

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

MOULIN DE COLAGNE

FARINA PANETTONE

Moulin de Colagne presenta la nova farina Panettone, una farina especialment dissenyada per a l'elaboració d'aquest producte, que cada cop més forners i forneres estan realitzant als seus obradors. Una farina 100 % natural que ve acompanyada d'un assessorament tècnic especial per aconseguir uns Panettones TOP.

MOULIN DE COLAGNE

MOULIN DE COLAGNE
Tel. +33 466 327 003
contact@moulindecolagne.fr
https://moulindecolagne.fr/

MWhenergia

El teu ESTALVI, el nostre FUTUR

T'ajudem a reduir les teves despeses energètiques i les teves emissions contaminants.

MWhenergia és la proposta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona per optimitzar les teves factures d'electricitat i de gas

No ho dubtis, posa't en contacte amb nosaltres si vols saber quant et pots estalviar.

Assessorament gratuït,
preferent i personalitzat.

ESTALVI fins 18%

MWhenergia
Tel. 600 451 935
gremipa@mwhenergia.com
www.mwhenergia.com

SALVA

ELECSOL

Un any després, el forn més destacat continua sent l'Elecsol.
Molts forners artesans han triat aquest forn per proporcionar resposta a les seves necessitats pel que fa a qualitat de cocció, robustesa i versatilitat, perquè el professional forner pugui afrontar amb èxit els reptes actuals. I és que aquest forn està orientat a la fleca artesana que vulgui oferir al seu client un producte de gran qualitat, sigui una fleca gran o petita.
La tecnologia present en aquest forn el converteix en un dels més avançats del mercat. Així, combina l'avantguarda tecnològica amb la tradició, ja que garanteix el màxim respecte pel producte, dotant el pa d'una excel·lent sola i un aspecte immillorable.
Un forn que respon al que realment importa al forner.

SALVA
Tel. 943 449 300
salva@salva.es
www.salva.es

SERMONT

Divisora i bolejadores DAUB

El més destacat de Sermont és la introducció de l'àmplia gamma DAUB de:
- Divisores hidràuliques de massa (amb cistell quadrat i rodó)
- Bolejadores amb reixa intercanviable a la tapa
- Bolejadores amb porta-quadrícula lateral
- Divisores volumètriques per a masses delicades i híper hidratades (úniques al mercat).

SERMONT
Tel: 934 231 510
comercial@sermont.es
www.sermont.es

YLLA

L'univers de l'artesà

Aquells que treballen les masses fins a la consistència perfecta, els donen forma, afegeixen el seu toc i couen fins al punt exacte, i que ho fan dia rere dia, amb esforç, constància, passió i un saber fer sovint heretat, són els artesans de la farina: els nostres clients. Per a retre'ls homenatge i a mode d'agraïment per la seva feina diària, els hem creat, com marca la nostra tradició, el nou Calendari de l'Obrador 2020.
Aquest any, la creadora de la il·lustració és la barcelonina Maria Corte. El treball d'aquesta jove artista, que va ser l'artífex del cartell de les festes de La Mercè d'aquest any, ha estat reconegut pels mitjans més prestigiosos de tot el món. L'acolorida obra que protagonitza el calendari d'enguany representa la deessa Kali, d'aires cubistes, que intenta abastar els diversos elements dels quals se serveixen els nostres artesans.

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

Europastry llança una app, aposta per les renovables i presenta novetats

Europastry ha llançat recentment la nova Europastry App, com a part de la seva estratègia digital. Entre altres avantatges, l'aplicació ofereix als usuaris novetats i promocions exclusives, a més de gestionar comandes sobre la base de les seves compres recents, a partir de la funcionalitat "Compra Habitual".

A més, Europastry App permet realitzar compres només en segons, en qualsevol moment i des de qualsevol lloc, a través de smartphones i tablets. Tots aquests avantatges milloren l'experiència de compra dels usuaris a través de la innovació, la practicitat i l'accessibilitat, destaquen des de la companyia.

2020, any de les renovables

Europastry ha anunciat el seu compromís d'utilitzar exclusivament energia elèctrica de fonts renovables a les seves plantes de producció a partir del 2020.

Aquest projecte representa un important pas per a la companyia en matèria de sostenibilitat, ja que, gràcies a la iniciativa, deixarà d'emetre 50.000 tones de CO_2 a l'any, una xifra que equival a la retenció d'emissions de CO_2 de 100.000 arbres adults aproximadament.

En aquest sentit, tota l'energia elèctrica que utilitzi Europastry a Espanya provindrà de fonts renovables com l'eòlica, solar, geotèrmica, hidràulica, biomassa o biogàs, convertint-se així en la primera companyia del seu sector a aconseguir aquesta important fita en matèria de sostenibilitat.

Novetats

com a novetat de producte, a més, ha llançat un nou pack assortiment per impulsar la gamma PanBurger al canal retail. La 'Burger Brioche', la 'Burger Cristalina' i la 'Burger Cervesa Cristalina' són les tres referències que es comercialitzen sota aquest format, que simplifica i dinamitza la venda en els supermercats. NEWSPA

El binomi d'èxit panaderia/ pastisseria, a Europain 2020

Durant els últims anys, la fleca ha experimentat una evolució sense precedents: modes de consum, ritmes de vida, preocupacions en termes de salut i medi ambient, necessitats introduïdes per la revolució digital ... Però, per fidelitzar la seva clientela, els forners han sorprendre-la. En aquest procés, on la creativitat és imprescindible, formar un duo intel·ligent amb la pastisseria resulta ser una associació molt valuosa per als dos segments. Per això, el pròxim mes de gener del 2020, Europain, fira centrada en el sector del forn-pastisseria, proposarà una completa oferta en pastisseria.

Teoria i pràctica

Així, juntament amb una variada oferta completa en productes i equipaments, Europain 2020 multiplicarà les intervencions de pastissers reconeguts perquè comparteixin les seves experiències, els seus trucs i el seu savoir-faire.

Les taules rodones de l'espai Fòrum suposaran una autèntica font d'informacions pràctiques per a tots els actors del sector. Entre els temes a tractar, les noves tendències nutricionals (sense sucre, sense gluten, naturalitat ...), consells perquè les instal·lacions i les botigues tinguin èxit o tècniques i coneixements bàsics.

A més de tractar temàtiques genèriques, com ara l'ús correcte de les xarxes socials, disseny, envàs responsable, matèries primeres, formació, el sector bio ..., els professionals amb interés a la pastisseria podran assistir a algunes taules rodones específiques, sobre la neo-pastisseria o els colorants naturals, per exemple. NEWSPA

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

La jubilació forçosa, si s'estableix al Conveni Col·lectiu

La jubilació obligatòria torna a ser al nostre ordenament jurídic en virtut del Reial decret-llei 28/2018, de 28 de desembre, per la revalorització de les pensions públiques i altres mesures urgents de matèria social, laboral i d'ocupació, després de la conseqüent modificació de la disposició addicional desena del Text Refós de la llei de l'Estatut dels Treballadors.

Jubilació Forçosa

Recordem que la jubilació és la renda vitalícia de substitució destinada a compensar la carència d'ingressos professionals del treballador, quan, com a conseqüència de l'edat, cessa de la seva vida laboral. Ara bé, aquesta situació pot ser a causa d'una decisió voluntària del treballador o per un motiu aliè a la seva voluntat. Així, la jubilació forçosa s'origina quan el treballador arriba a l'edat per poder sol·licitar la pensió de jubilació i l'empresari desisteix de continuar la relació laboral extingint el contracte de treball.

Fins a l'actualitat, i amb excepció dels funcionaris, no existia norma legal o convencional que obligués a un empleat a accedir a la seva jubilació, ja que la Reforma Laboral de l'any 2012 va impedir que qualsevol conveni col·lectiu pogués incloure aquesta obligatorietat, contràriament al que passava fins aleshores. Per tant, fins al 31 de desembre de 2018, la jubilació es plantejava com un dret i, per això, no es podia obligar a ningú a jubilar-se contra la seva voluntat. A més, s'afegia com a argument a favor de l'esmentada prohibició de jubilació forçosa que qualsevol obligatorietat sobre això podria considerar-se discriminatòria envers el treballador. En conseqüència, abans d'aquesta nova regulació, l'única forma que li quedava a l'empresari per extingir el contracte de feina d'un treballador que no acceptava el seu pas a la situació de jubilat era només l'acomiadament indemnitzat.

Situació a partir de l'1 de gener de 2019

A partir de l'1 de gener de 2019, es torna a la regulació que existia abans de Llei 3/2012,

que va aprovar la Reforma Laboral, i, per tant, es permet que els convenis col·lectius puguin establir clàusules que possibilitin l'extinció obligatòria del contracte pel compliment per part del treballador de l'edat legal de jubilació fixada en la normativa de la Seguretat Social (edat i període de cotització), és a dir, quan el treballador tingui dret a la jubilació completa.

Igualment, s'estableix addicionalment la necessitat de respectar determinats requisits connectats a la política d'ocupació estable. Així, a la nova redacció de la disposició addicional desena del Text Refós de la llei de l'Estatut dels Treballadors, s'exigeix que la mesura extintiva es vinculi a determinats objectius, com la millora en l'estabilitat de l'ocupació per la transformació de contractes temporals en indefinits, la contractació de nous treballadors, el relleu generacional o qualsevol altra mesura dirigida a afavorir la qualitat en l'ocupació.

Conseqüentment, la jubilació obligatòria del treballador es connectarà amb l'existència de contractes indefinits, ja sigui per la conversió de temporals en indefinits, o per la contractació de nous treballadors, o la conversió en fix dels contractes de relleu. Més dubte podria generar la genèrica referència del legislador a mesures que "afavoreixin la qualitat en l'ocupació", però, dintre d'aquestes mesures, es podria incloure la renúncia per part de l'empresa a realitzar subcontractacions o a no subscriure contractes de posada a disposició amb ETT, o l'execució de plans de jubilació parcial amb contractes de relleu i contractació indefinida.

Patronal i sindicats, partidaris de les clàusules de jubilació forçosa

L'esmentat canvi normatiu es produeix com a conseqüència de la petició formulada pels sindicats majoritaris (CCOO i UGT) i la Patronal (CEOE i Cepyme), els quals havien arribat a un consens per reclamar al Govern la tornada a la jubilació forçosa i que fossin els Convenis Col·lectius els que tinguessin la possibilitat de regular-ho, tal com durant molts anys havia succeït.

I la proposta en cap cas era baladí, ja que al primer trimestre de l'any, 2018 segons l'enquesta de població activa (EPA), hi havia 181.000 ocupats majors de 65 anys, i, d'aquests, 45.000 tenien més de 70 anys. Per tant, amb la nova normativa es retorna a la negociació col·lectiva les potestats que històricament havia tingut, i esperem que de forma definitiva es posi fi als últims vaivens del legislador, i dels mateixos agents socials sobre aquesta qüestió.

El nostre conveni

Coincidint amb la signatura del nostre Conveni Col·lectiu del sector de la fleca de la província de Barcelona, per als anys 2018-2019 es va introduir, a la seva disposició addicional segona, la possibilitat que el treballador pugui ser instat a la jubilació obligatòria si té dret a cobrar el 100 % de la jubilació en la seva modalitat contributiva i quan l'empresa adopti mesures efectives de rejoveniment de la plantilla (transformació a indefinit de contractes temporals o de temps parcial a complet, contractació de desocupats o qualsevol altre), les quals hauran de ser admeses per la Comissió Paritària.

En el cas que necessiti una ampliació de la informació exposada o assessorament sobre la qüestió, no dubti a posar-se en contacte amb el nostre Departament Laboral. NEWSPA

Panettone Colomba

- La massa mare del nostre panettone és una massa mare de cultiu, la qual anem refrescant cada dia per poder donar de menjar als llevats. La nostra massa mare la tenim submergida en aigua, ja que, d'aquesta manera, l'aigua actua de solució tampó i redueix els àcids dels llevats.
- El dia que decidim fer panettone, fem tres refrescs de la massa mare en un sol dia, en intervals de tres hores cadascun i triplicant-ne el volum. La massa mare la refresquem a 1 part de massa mare + 1 part de farina + 1/2 part d'aigua.
- Quan decidim fer el primer impasto del panettone, hem de tenir els llevats molt actius, que és just després de fer els tres refrescos. Després d'amassar tots els ingredients del primer impasto, deixarem fermentar fins a triplicar el volum, cosa que requereix un temps de 8 a 10 hores, a una temperatura d'uns 25ºC.
- Aquest primer impasto l'amassarem amb els ingredients del segon impasto i deixarem reposar en bloc uns 45 min. Després, formarem les peces al pes desitjat i posarem dins les càpsules. Deixarem fermentar unes 8 hores i cobrirem de glaça per, tot seguit, enfornar. Sempre recomano un forn d'aire, amb una entrada molt suau de temperatura, al voltant de 150ºC.

Quan acabem d'enfornar els panettones, els girem cap per avall i els deixem refredar tota la nit.

INGREDIENTS PRIMER IMPASTO

- 1.100 g de massa mare
- 1.260 g de sucre
- 1.900 g d'aigua
- 4.000 g de farina panettone
- 1.500 g de mantega
- 1.000 g de rovell

INGREDIENTS SEGON IMPASTO

- 1.500 g de farina panettone
- 80g de sal
- 1.260 g de sucre
- 2.260 g de mantega
- 1.500 g de rovell
- 220 g de mel
- 2 u de vainilla
- 100 g de pasta de taronja
- 2.500 g de panses.
- 1.500 g de taronja a daus.
- 1.000 g de cedre.

INGREDIENTS GLAÇA

- 560 g de farina d'ametlla
- 100 g de farina d'avellana
- 100 g de midó
- 750 g de clares

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

Croissant artesà de mantega

- POOLISH: En un bol preparem aigua a temperatura d'uns 30ºC i dissolem el llevat amb l'ajuda d'unes varetes. Quan tenim la barreja ben homogènia, afegim la farina. Seguim remenant fins aconseguir una massa de textura fina i tova. Deixem fermentar unes tres hores.
- CROISSANT: Tots els ingredients a la pastadora, menys la mantega i el llevat. Pastem i afegim la mantega a poc a poc, tallada a daus i freda. Per acabar, el llevat. Buscarem un pastat fi i elàstic. Formem pastons de 3.200 g i estirem a 60x40; tapem amb plàstic i abatem. Repòs en congelació tota la nit. El dia següent deixem a la nevera 30 min i comencem amb els plecs. Estirem el Paston de 60x40 a 100x40. Afegim la mantega a dues terceres parts i realitzem el primer senzill. Rotem la massa 90º i estirem fins a 5 mm. Muntem la massa tres vegades per l'esquerra, una per la dreta i apilem les dues parts. Li donem una altra vegada la mesura inicial de 60x40. Reservem dues hores a la nevera. Estirem a 5,5-6 mm i tallem porcions d'uns 65 g. Reservem 2 hores a la nevera tapat amb plàstic.

Formem les peces, fermentem i coem a 160ºC tir obert.

INGREDIENTS POOLISH

- 600 g de farina de força (400W).
- 700 g d'aigua.
- 15 g de llevat fresc.

INGREDIENTS CROISSANT

- 3000 g de farina de força (400W).
- 480 g de sucre.
- 84 g de sal.
- 75 g de llet en pols.
- 3 u d'ous.
- 540 g de mantega.
- 100 g de llevat.
- 750 g d'aigua freda.

(Pastons de 3000 g de massa i laminem amb 1000 g de mantega Ellevire).

GUIA DE PROVEÏDORS

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

❐ SALVA INDUSTRIAL.

Solucions competitives de qualitat per al tractament, la cocció i la refrigeració de masses i aliments per als sectors de la pastisseria i fleca.

GI-636 km.6 Polígono 107
20100 Lezo (Guipuzcoa)
☎ 943 449 300
salva@salva.es
www.salva.es
https://www.facebook.com/salvagroup
https://www.instagram.com/salvaindustrial_bakery
https://www.youtube.com/user/salvagroup

❐ 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

217

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 TRASPASSA

Obrador de pa a Sant Vincenç dels Horts, amb cartera de clients. Possibilitat amb vivenda annexa.

Sr. Maximino
639 529 869

221

ES VENEN

17 taules de 60X60, per zona de degustació. En perfecte estat.

Sr. Andreu
672 011 870

221

ES TRASPASSA

Forn de pa artesà amb degustació, a Sant Boi de Llobregat. Amb obrador annex a la botiga. En ple funcionament.

Secretaria del Gremi
934 871 818

221

ES TRASPASSA

Botiga de venda de pa a Sitges, en ple funcionament. Zona comercial.

Sr. José Antonio
640 509 200

221

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, etc. 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.

mwh

Energia · Estalvia en les factures d'electricitat i gas · Condicions preferents i personalitzades en l'assessorament energètic · Estudi personalitzat gratuït.

Sabadell

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

DIADES FLEQUERES **2020**

Gener

Any nou	1
Reis **(Tortell)**	6
Sant Antoni **(Tortell)**	17

Febrer

Sant Valentí **(Pastís d'enamorats i Coca Sant T'estimo)**	14
Dijous gras	20
Dimecres de cendra **(Coca d'arengada i bunyols de quaresma)**	26

Març

Sant Josep- Dia del Pare	19

Abril

Divendres Sant	10
Pasqua de resurrecció	12
Dilluns de Pasqua **(Mona de Pasqua)**	13
Sant Jordi **(Pa de Sant Jordi)**	23
Mare de Déu de Montserrat **(Pastís de Montserrat)**	27

Maig

Festa del Treball	1
Dia de la Mare **(Coca Sant T'estimo)**	3
Sant Pons **(Fruita confitada)**	11
Sant Honorat	16

Juny

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

Juliol

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

Agost

15	Assumpció de la Mare de Déu

Setembre

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

Octubre

12	Verge del Pilar
15	Santa Teresa **(Torradetes de Santa Teresa)**
16	Dia Mundial del Pa

Novembre

1	Tots Sants **(Panellets)**

Desembre

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

FARINERA COROMINA

GRUP AE AGRIENERGIA

El Nadal ens porta un regal, la nova Farina ECO 100% integral de força!

www.farineracoromina.com