

PROFESSIÓ: L'ESCOLA DE FLEQUERS ANDREU LLARGUÉS,
PRESENT, DE NOU, A LA FIRA 'APROPA'T' DE SABADELL



NEWSGREMI: LA 3A EDICIÓ DEL MÀSTER EN FLECA ARTESANA
PREPARA EL SEU INICI DESPRÉS DE L'ESTIU

newspa

Març/
Abril
'20

n.223

REVISTA DEL GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA



El pa, aliment fonamental

Considerades servei essencial, les fleques obren a pesar de la pandèmia.
Però el negoci es ressent pel tancament de la degustació i la restauració.



IREKS PROTEIN BREAD



Integral. Fibra. Sabor.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

100 g de pa de motlle amb topping contenen de mitjana:

Valor energètic	1041 kJ (248 kcal)
Greixos	7,3 g
dels quals saturats	1,1 g
Hidrats de carboni	23,0 g
dels quals sucres	2,8 g
Fibra alimentària	7,5 g
Proteïnes	18,6 g
Sal	1,3 g



PA INTEGRAL DE BLAT



ALT CONTINGUT DE FIBRA



VEGÀ



MOLT SABORÓS



ALT CONTINGUT DE PROTEÏNES *

* Les proteïnes contribueixen a l'augment de la massa muscular. (Reglament (UE) núm. 432/2012)
És important mantenir una dieta variada i equilibrada i un estil de vida saludable. El consum regular d'aquests elaborats hi pot contribuir.





6 La crisi del coronavirus a les fleques

L'estat d'alarma al país, ordenat per Reial Decret-Llei del Govern, ha trasbalsat el món sencer de forma inesperada i l'ha fet enfrontar una crisi per la qual ningú estava preparat. Considerades 'servei essencial', les fleques continuen obertes, però tenen limitat el seu negoci. Encara sense data per tornar a la normalitat, el sector afronta el seu futur amb incertesa. Com a aspecte positiu, el pa ha ratificat el seu paper essencial en l'alimentació al nostre país.

18 RECEPTA DE PA. Pa amb formatge i codony.

20 RECEPTA PASTISSERA. 'Rolanda' amb bacó.

25 CONCURS

El millor xuixo del món, a Santa Perpètua de Mogoda

La fleca Pa Artesà del Vallès, de Santa Perpètua de Mogoda, dirigida per l'agregiat Jaume Junyent i amb més de 40 anys d'experiència, té l'honor de ser la que fa "el millor xuixo del món", després d'haver guanyat la segona edició del concurs homònim que es va celebrar a Girona l'1 de març, com a part del programa de la nova fira L'Àgora Dolça.

News GREMI



23 L'Escola del Flequers Andreu Llargués, a la fira.

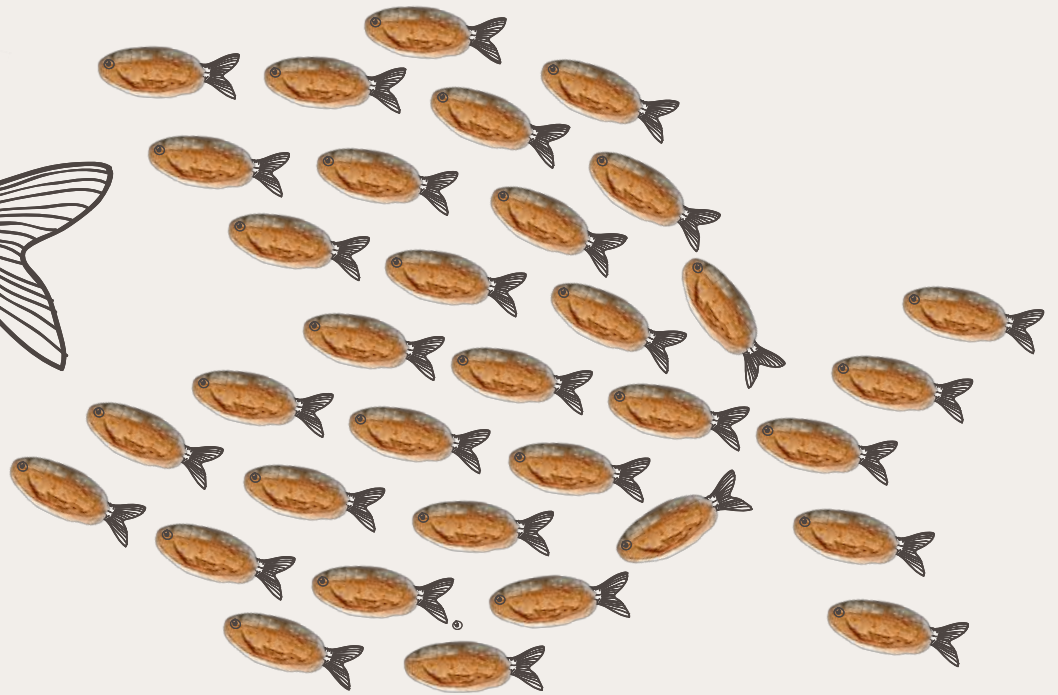
26 La 3a edició del Màster en Fleca Artesana, ja a punt.

News EMPRESA



32 Notícies del sector.

34 Mesures laborals del Reial Decret-Llei 11/2020.



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, bolleteria 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



Andreu Llargués

President del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona

Ens en sortirem

Benvolguts companys i amics,

M'agradaria estar escrivint aquestes línies en altres circumstàncies. M'agradaria que tots els qui les estiguen llegint estiguen bé de salut, com també les vostres famílies i els vostres amics. I, per a tots aquells qui us heu vist afectats en la vostra salut o en la dels vostres, tots els meus ànims, tota la meua força i tot el meu consol.

Ens hem hagut d'enfrontar a una situació terrible, desconeguda i inesperada, i l'estem assumint de la millor manera que podem. I encara que és cert que aquest tipus de situacions treuen el pitjor d'uns pocs, no és menys veritat que treuen el millor de molts. Quedem-nos amb aquesta part positiva.

En aquesta situació d'alarma i d'excepció en què ens trobem, el pa ha estat reconegut com a aliment bàsic. I les fleques, com a servei essencial. I això ens fa sentir plens d'orgull per a la nostra feina i la nostra professió.

Però també estem patint la situació en els nostres negocis, encara que segueixin oberts. Hem perdut com a clients, encara que sigui temporalment, la restauració, l'hostaleria i els menjadors escolars, i hem tancat el nostre servei de degustació. Els nostres establiments estan oberts, sí, i al servei dels nostres clients. Però els nostres negocis perden diners, a més de posar-nos en risc a nosaltres mateixos i als nostres empleats.

És per això que, com a Gremi, hem reclamat a les administracions que les nostres empreses puguin acollir-se als ERTO per causa de força major, i que es puguin aplicar a la totalitat de l'empresa i no només a la part del negoci que ha estat paralitzada. També vam reclamar que les línies de finançament de l'ICO i de l'ICF arribessin a les nostres empreses, com finalment ha estat. Ara cal exigir que la seva tramitació sigui àgil i que els diners arribin a les empreses amb celeritat. Finalment, i com altres associacions, també ens hem afegit a les nombroses reclamacions perquè s'aprovi una condonació a les empreses en el pagament dels seus impostos. Només una mesura com aquesta, que suposa una injecció real de liquiditat, pot ajudar les empreses en aquest moment.

Així, el Gremi, ja ho sabeu, s'ocupa de vetllar pel sector i de representar-lo davant de les administracions, defensant-lo. Però, a més, compteu amb el seu ajut a diversos àmbits: informació professional i totalment fiable, assessoria laboral, fiscal, jurídica, asseguradora, de subvencions i, per descomptat, en formació. Durant aquest període, la nostra Escola presencial està tancada, lògicament; la seguretat abans de res. Però hem seguit impartint formació en línia sobre manipulació d'aliments, i hem preparat un complet programa formatiu per a quan tornem a la normalitat. La formació, com sempre, és la nostra millor eina: la que ens converteix en autèntics professionals i la que ens permet expressar de la millor manera la nostra artesanía.

I vull acabar fent una especial menció a les polítiques actives d'ocupació, es a dir, la formació ocupacional. Demano a les administracions que no es retallin els pressupostos destinats a la formació. En un moment com l'actual, on es pronostiquen nivells d'atur mai no vistos, no és una bona idea. Al contrari, caldria invertir més recursos. Només unes bones polítiques de formació permetran que tots aquells qui es quedin a l'atur trobin una nova feina i que els qui tenen feina es puguin reciclar per adaptar-se als nous temps i a un nou mercat laboral cada cop més exigent.

Des del Gremi, lluitarem des de tots els fronts per mantenir viu i pròsper el sector de la fleca, per sobre de qualsevol moment de crisi. I continuarem al costat de tots els qui l'integren, vosaltres, perquè superem junts aquesta situació. **NEWSPA**

És una publicació del

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

President: Andreu Llargués. Secretària general: Carles Cotonat.

Adreça: Pau Claris, 134, 3r i 4rt. 08009 BARCELONA.

Tel.: 934 871 818 Fax: 934 872 829 A/e: secretaria@gremipa.com

www.gremipa.com

Serveis redaccionals i editorials:

ADI PLUS.C /Jordi Girona, 29. Parque UPC. Edificio Nexus II

(Campus Diagonal Norte). 08034 Barcelona. Tel.: 93 405 41 15

A/e: redaccion@adiplustc.com

Editor: Pasqual Llongueras i Arola

Director tècnic: Manuel Cortés Director editorial: Román Mestre

Cap de redacció: Marian Mateo

Redacció: V. Fernández, M. Doncel, D. F. Blanco,

Fotografia: Àngel Catena

Maquetació: G. Pangua Correcció: Anna Cerdà

NEWSPA és una marca registrada. S'autoritza la reproducció de les seves informacions i articles sempre que se'n citin la procedència i l'autoria, i que se'n faci una comunicació prèvia per escrit a la direcció de la publicació.

Administració: Pau Claris, 134, 3r i 4rt. 08009 BARCELONA.

Telèfon: 934 871 818 Fax: 934 872 829

Publicitat: Rosa Mora - Telf.: 610 368 145 -C /Jordi Girona, 29. Parque

UPC. Edificio Nexus II (Campus Diagonal Norte). 08034 Barcelona.

Tel.: 93 405 41 15

Impressió: GRÁFICAS BARATEY

CONSELL EDITORIAL President: Andreu Llargués

Vocals: Carles Cotonat, Manuel Cortés, Jordi Morera

ISSN: 1134-8801 Dipòsit legal: L-169-1995

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



La crisi del coronavirus a les fleques

L'estat d'alarma al país, ordenat pel Reial Decret-Llei del Govern, ha trasbalsat el món sencer de forma inesperada i l'ha fet enfrontar a una crisi per la qual ningú estava preparat. Amb la població confinada, sense gent al carrer, amb els restaurants i les cafeteries tancades i a l'espera de conèixer quan es podrà tornar a la normalitat, els negocis flequers han hagut d'afrontar un període d'incertesa que encara no s'entreu com acabarà.

El març i l'abril de 2020 seran recordats com uns dels mesos més complicats dels últims cent anys a tot el món. Socialment, sanitàriament i econòmicament parlant. Aquests dies, el negoci flequer va haver de lluitar amb més força que mai per tirar endavant. Per a la crisi del coronavirus, que tot just estem aprenent a gestionar, ningú no hi estava preparat. El dissabte 14 de març va ser un punt d'inflexió que marcaria un abans i un després en les nostres vides. El Govern va aprovar per Reial Decret-Llei l'estat d'alarma: tothom tancat a casa i només els negocis de primera necessitat podrien seguir obrint al públic.

Els primers dies semblava que les fleques podrien esquivar el cop, perquè el pa és un aliment de primera necessitat i la normativa els permetia apujar la persiana. Aquell pri-

mer cap de setmana, alguns establiments flequers venien els rodons de quatre en quatre a clients esparverats que arrasaven les estanteries dels comerços per proveir-se de menjar, amb vista que potser faltaria subministrament. Però la sensació d'alleujament només duraria fins al dimarts següent, quan es va poder notar la davallada del consum.

"El tancament forçat de l'espai de degustació de la fleca, sumat a les vendes a restaurants, bars, hotels i empreses de càtering ha fet perdre fins al 70 % de la facturació a molts forners", afirma Andreu Llargués, president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona. Una xifra que varia en funció de la tipologia del negoci, però que comparteixen un gran nombre d'establiments. "Els clients estan concentrant les compres. En comptes d'anar cada dia a la fleca com era habitual, ho fan de

tant en tant, la qual cosa és un problema per al flequer, perquè no pot calcular quina quantitat de pa ha de preparar", explica José María Fernández del Vallado, secretari general de CEOPPAN.

L'elaboració del pa, tasca social

Ser productors d'un dels aliments de primera necessitat més bàsics com és el pa, en un moment de crisi sanitària mundial, hauria de fer sentir orgullosos els flequers. Però, en un escenari on els empleats han d'anar a treballar amb falta de material sanitari, exposats al contagi -especialment els venedors, que tracten amb el públic- i on els ingressos del negoci han caigut en picat i l'empresari té problemes per pagar la plantilla, la feina esdevé un servei públic que frega l'heroïcitat. "La fleca fa una tasca social.

EL GREMI MANTÉ LA SEVA ACTIVITAT DE SUPORT DURANT L'ESTAT D'ALARMA

Des de l'inici de la situació d'alarma, el Gremi va adoptar totes les mesures organitzatives necessàries per poder mantenir plenament operatius tots els seus serveis, adaptant-se a les recomanacions i exigències de les autoritats competents. Es van aplicar mesures de teletreball i de rotació del personal que ens van permetre garantir la seguretat de la plantilla i, alhora, mantenir el mateix nivell de servei i dedicació que els agremiats es mereixen.

PER DEPARTAMENTS

Cal destacar la tasca del Departament laboral. Han fet una gran feina d'assessorament i atenció als agremiats en un moment tan complicat, i han hagut de fer un gran esforç per compaginar el gran volum de feina habitual amb la tramitació d'un nombre considerable d'ERTOs per causa major.

El Departament fiscal també ha hagut d'incrementar esforços. Fins dos dies abans de la seva presentació no es van aprovar l'ampliació dels terminis de presentació de les autoliquidacions del 20 d'abril. Així i tot, ja que la normativa de l'estat d'alarma també ho permet, es mantenen vigents els terminis de formulació de comptes anuals i legalització de llibres oficials, ja que, entenen, és el més beneficiós pels clients. També, tot just, s'ha iniciat la campanya anual de renda que, com sabeu, manté el calendari habitual de cada any. A més, s'ha de tenir en compte que al juliol hi ha la presentació de l'Impost de Societats que, per al moment, manté el seu termini de presentació.

Els Departaments d'assegurances i jurídic, així com la resta de serveis del Gremi, també continua treballant amb normalitat.

Per altra banda, s'ha dut a terme una tasca informativa i d'assessorament als agremiats molt intensa. Des que es va decretar l'estat d'alarma el Gremi ha enviat més de 33 circulars informatives amb informació normativa i practica molt diversa.

Pel que fa al Departament de Formació, l'Escola és tancada des del 13 de març i, el dia d'avui, l'inici de l'activitat formativa és incert. La intenció és re programar tota l'oferta formativa planificada inicialment, però això acabarà depenent del nou calendari un cop s'autoritzi la reobertura. Així i tot, és evident que període de tancament farà impossible que es puguin fer tots els cursos que s'havien planificat. Així, quan es pugui començar, la idea és centrar-se a finalitzar els cursos ja iniciats i s'hauran de descartar altres que ja no es podran fer, bé per falta de temps o perquè ja han passat les campanyes (per exemple, tota la formació vinculada a la Pasqua).

Mentre l'activitat presencial està tancada, s'ha continuat fent cursos de manipulació d'aliments on-line que han tingut força bona acollida.

Per finalitzar, cal destacar també la feina que des del Gremi s'està fent com a associació en defensa del sector. De manera directa, estén en contacte amb els departaments de la Generalitat de Catalunya (Comerç, Agricultura, Treball) i amb diversos ajuntaments de la província de Barcelona. Això els ha permès traslladar la problemàtica del sector a les administracions i solucionar problemes diversos que han tingut alguns dels agremiats, ja siguin de mobilitats de treballadors i mercaderies a l'àrea confinada d'Igualada, problemàtica de la venda de productes i begudes per emportar, etc..

A més, a través de CEOPPAN també s'ha fet una tasca important davant dels ministeris, sent una de les qüestions més destacables el fet que es reconegui a les empreses del sector de la fleca com a possibles beneficiàries de les línies de finançament de l'ICO (de les que inicialment estàvem exclosos). A través de PIMEC el Gremi s'ha afegit, entre d'altres, a les reclamacions de suspensió d'impostos i al rebuig a la decisió del ministeri de Treball de retallar els fons destinats a formació ocupacional.



ELS FLEQUERS PODEN ACOLLIR-SE A L'ERTO PER FORÇA MAJOR

Una de les eines per intentar pal·liar els efectes de l'estat d'alarma és l'ERTO (Expedient de Regulació Temporal d'Ocupació). Malgrat que aquesta paraula era en boca de tothom, el sector flequer tenia dubtes sobre si s'hi podia acollir, ja que els forns són un negoci de primera necessitat.

Afirmativament, poden fer-ho, però se'ls han presentat algunes complicacions. A diferència dels restaurants, que estan obligats a abaixar la persiana, els forns sí que poden obrir i seguir facturant, fet que complica justificar a les autoritats autonòmiques laborals els motius de l'expedient. "Molts negocis ho intenten al·legant que la caiguda d'ingressos és gran i és culpa de la Covid-19, i que, amb el confinament de la gent, la impossibilitat de vendre a restaurants i de servir degustació al local, és difícil mantenir la botiga en peu", el que es coneix com a "ERTO per força major", explica

Antonio Caballero, advocat laboralista del Gremi. L'acomiadament temporal s'allargarà tant com duri l'estat d'alarma.

Tot i això, l'ERTO no és la primera opció per afrontar la crisi del coronavirus. "Existeixen alternatives menys intrusives com fer una reducció de jornada, pactar unes vacances o obrir una bossa d'hores que els treballadors vagin tornant a poc a poc un cop hagi finalitzat l'estat d'alarma", recomana Caballero.

No tots els ERTOs han de ser necessàriament aprovats. Si les autoritats competents no el consideren imprescindible, poden rebutjar-lo. En el cas del Gremi, se n'han presentat una vintena. Algun d'ells ja han estat aprovats i d'altres encara estan en tràmit. Això no obstant, els ERTOs per força major són encara una mesura poc coneguda per l'empresari i encara tenen "molts perills".

Si l'Administració dona per bons alguns expedients per voler anar massa ràpid, existeix la possibilitat que més endavant la Inspecció de Treball ho revisi, consideri que no era correcte, i que s'apliquin sancions. Aquest, però, és un escenari rebuscat tenint en compte que els Reial Decrets-Llei s'estan modificant constantment i que el panorama és incert.

En els ERTOs per força major, l'empleat passa a cobrar fins al 70 % de la base reguladora del salari sense haver de treballar, uns diners que li paga l'Estat. Tot i que normalment l'empresari ha de seguir abonant la quota de la seguretat social, un dels nous Reial Decrets-Llei permet que no la pagui. A canvi, s'ha de comprometre a mantenir la relació laboral amb el treballador durant sis mesos, una condició que molts negocis no saben si podran complir per les dificultats econòmiques que els pot portar aquesta crisi.



El sector flequer català ens hem compromès que no falti pa a la població, perquè el nostre servei és essencial. I l'estem complint amb molt de gust", afirma Llargués.

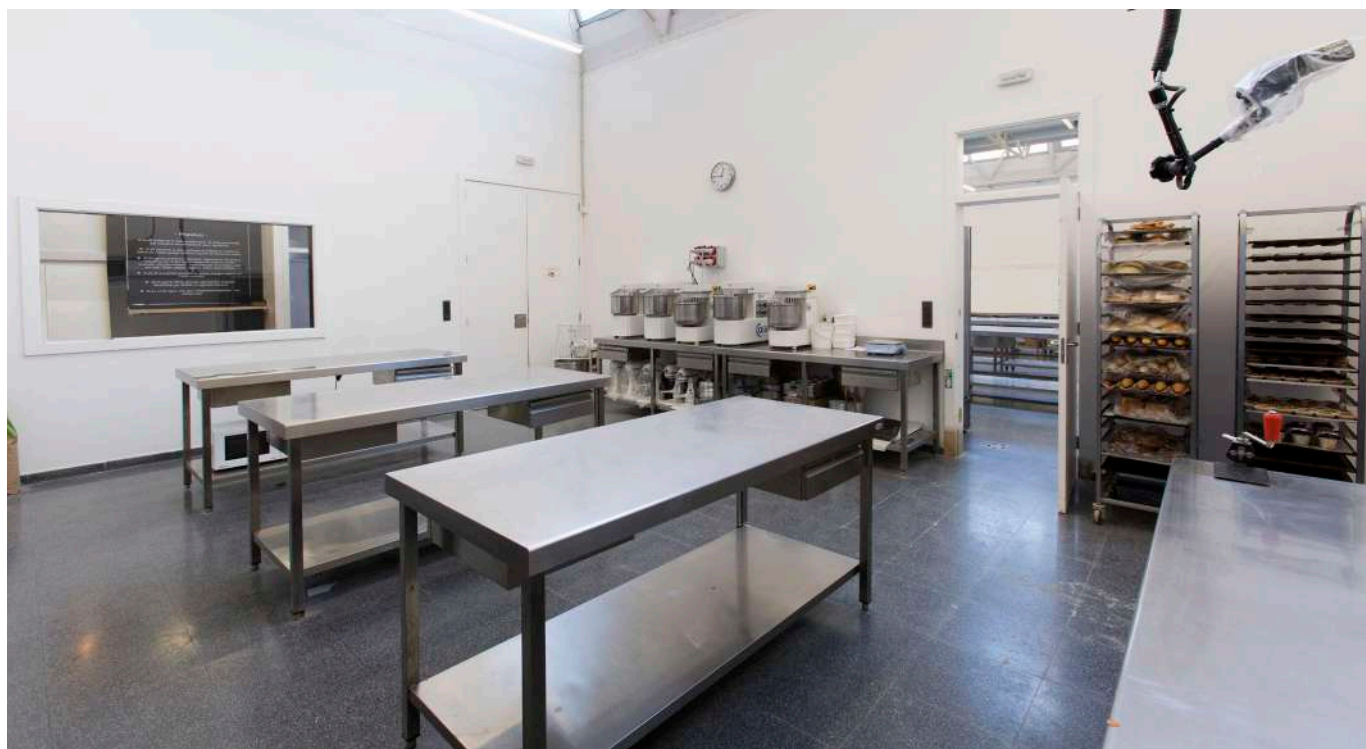
"La situació es viu complicada, però, quan surto de casa ho faig orgullós de l'ofici, orgullós del que estic fent i que se'm valori com a forner, que la gent em vingui a buscar el menjar i de ser l'encarregat d'una

necessitat bàsica", clama Xavier Pàmies, del Forn Sistaré de Tarragona.

Treballant amb falta de material sanitari

Els flequers tenen doble hàndicap perquè, a més d'estar treballant amb pèrdues, ho fan de cara al públic, exposats al contagi del virus. I la falta de material sanitari no ajuda. "No

en tenim, no n'hi ha suficient per a tothom. Totes les proteccions que arriben van primer cap al personal sanitari", assegura Llargués. "Des de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, hem demanat a la Conselleria de Salut, a la d'Agricultura, a la de Treball i a la d'Empresa i Coneixement de la Generalitat de Catalunya, que almenys ens diguin on adreçar-nos per comprar



guants", comenta el president del Gremi. Per aconseguir material sanitari, cadascú s'ha hagut de buscar la vida. "Va haver-hi un moment en què no trobava mascaretes enlloc. No sabia on anar-les a buscar. Al final, tirant de contactes, n'he aconseguit unes quantes. Fins i tot alguna clienta ens n'ha fet manualment. Anem tirant com podem", explica Jaume Aracil, del Forn Jaume i Vicenç, d'Igualada.

Pàmies tenia el mateix problema, no només amb les mascaretes, "que arriben amb comptagotes", sinó amb els gels desinfectants, un altre dels productes més demanats. "Hi ha gent que s'està aprofitant de la venda de gels desinfectants. Per una garrafa de cinc litres t'arriben a cobrar 50 euros. És un abús", exclama. Els primers dies de confinament es van popularitzar a les xarxes socials -especialment a Youtube- tutorials ensenyant com fabricar gel desinfectant casolà, una possible alternativa davant la falta d'aquesta substància, però amb la qual Pàmies no se la vol jugar perquè té una responsabilitat amb els clients. "El puc utilitzar a casa, però a la fleca en necessito un d'homologat, amb les garanties que funciona". Per accedir-hi, ho ha hagut de fer a través de proveïdors poc habituals, com empreses de subministrament de material de construcció, de material de ferreteria o de bosses de paper, a més de la companyia de productes de neteja amb qui treballa habitualment.

Què diu l'OMS?

L'Organització Mundial de la Salut (OMS) va dictaminar un cúmul de mesures de

“Estem treballant sota mínims, amb una baixada del 70 % de la producció i la facturació”

protecció bàsiques contra la Covid-19 i les fleques han fet un esforç per aplicar-les estrictament. Per senzills que puguin semblar, si els protocols es compleixen al peu de la lletra, el risc d'infecció disminueix dràsticament. En aquest sentit, els professionals tornen a tenir una responsabilitat social per evitar que, no només ells, sinó tots els clients i les seves cadenes de contactes es contagiïn.

Rentar-se les mans molt més sovint; treballar amb guants i mascaretes; extreure la neteja d'aparadors, poms, mobiliari i maquinària; evitar la contaminació creuada entre aliments i qualsevol font de contaminació com diners, telèfons mòbils i altres estris; ventilar després del servei i assegurar una renovació de l'aire o rentar la roba de treball a més de 60°. Totes elles són necessàries.

Les fleques també han hagut d'ensenyar els clients a comportar-se de manera diferent dins el local: només poden entrar d'un en un, s'han de mantenir a un metre i mig de distància i no poden menjar ni beure res a dins. "Els primers dies alguna gent no entenia per què no fèiem esmorzars o no servíem cafè. Fins i tot vam haver de prendre algunes

mesures com col·locar tamborets davant del taulell, perquè la gent s'hi posava a sobre, i unes cintes perquè mantinguin la distància", expliquen professionals del sector.

Una d'aquestes últimes condicions va generar dubtes als establiments quan alguns membres de la Guàrdia Urbana o la Policia Nacional es van dirigir a una sèrie de fleques a l'atzar clamant que la venda de cafès i altres begudes per emportar estava prohibida. Un malentès que el Gremi es va encarregar de desmentir, procedent del Reial Decret-Llei del 14 de març, revisat el 17 de març, que prohibia consumir dins els locals, però que alguns cossos de seguretat van mal interpretar. Així doncs, la venda és permesa sempre que no es begui 'in situ'.

Alternatives per seguir arribant a tothom

El confinament ha coincidit amb la temporada de les mones de Pasqua. Després de setmanes preparant aquesta època, el sector no podia deixar als fillols sense mona i ha reaccionat ràpidament per solucionar-ho. Per un costat, el Forn Sans de Vila-seca, per exemple, ha creat un catàleg en PDF amb les mones que venen perquè els padrins les encarreguin per telèfon i les recullin al local. Frozen, Marvel, la Peppa Pig, Star Wars, en Mic o els clubs esportius són les temàtiques més recurrents. També ho ha fet l'Obrador dels 15, de Barcelona, el qual, a més de les mones, ha posat en marxa una iniciativa per portar l'esmorzar als sanitaris dels hospitals més propers -en el seu cas, Vall d'Hebron i Sant Pau- a través de l'aplicació Shargo, una plataforma similar a Glovo, però que treballa



de particular a particular. "És la nostra forma d'agrair la feina que fan i cuidar-los d'alguna manera", explica l'obrador sota el hashtag #capsanitarisenseesmorzar, on animen a les fleques a fer-ho en la seva comunitat.

D'altra banda, el Forn Sistaré ha muntat en quatre dies una pàgina de venda online, amb un catàleg de mones més clàssiques i en mides més petites, "una mona de subsistència -entre mig i un quilo- perquè es menja a casa amb menys gent, però no per això volem que es deixin d'endrapar", expliquen. En comptes d'una app, han delegat el repartiment a l'empresa Restaurant a Casa fent una aposta per l'economia més local.

Tanmateix, Jordi Morera, del forn l'Espiga d'Or de Vilanova i la Geltrú, ha decidit recuperar el repartiment de pa amb bicicleta per ajudar que la gent no surti de casa durant el confinament. "Amb 14 anys, el meu pare ja repartia el pa amb tricicle porta per porta per mitja Vilanova. Avui, 50 anys després, recuperem aquest servei a domicili per ajudar a la causa", explica a través d'Instagram. Fins i tot, donen la possibilitat d'avisar per WhatsApp just abans d'entregar la mona perquè es pugui fer una videotrucada amb els fillols i visquin junts aquest moment. En aquest sentit, les xarxes socials han estat clau per comunicar totes les accions i reaccions de les fleques en temps de coronavirus. Les més utilitzades han estat Facebook i

Instagram, així com WhatsApp Business, per tenir xat directe amb els clients.

Alguns mitjans locals s'han fet ressò d'una altra acció, la del forn Cal Carlos de Guissona, que s'ha dedicat a distribuir pa a més d'una vintena de petits pobles de la plana de Guissona en els quals no hi ha cap comerç i on els veïns rebien el seu flequer, Carlos Solé, "com si fos un salvador". I és que en un poble petit "l'última botiga que tanca és el forn" i, si ho fa, "el poble ja no té res més, no té identitat", assegura Llargués.

Empentats a l'ERTO

Malgrat la inventiva per subsistir durant aquesta temporada, alguns negocis s'han vist forçats a aplicar un ERTO (Expedient de Regulació Temporal d'Ocupació) als seus treballadors. Aquest ha estat el cas del forn Jaume i Vicenç, dirigit pels germans Jaume i Vicenç Aracil, a Igualada. "Estem treballant sota mínims i hem tingut una baixada del 70 % en la producció i la facturació, una davallada total", explica Jaume Aracil.

Carles Cotonat, secretari general del Gremi, apunta a percentatges similars: "Hi ha moltes tipologies de fleques i l'afectació depèn molt del model de negoci de cada fleca. Però, pels negocis que tenen un gran component de degustació a les seves botigues o de venda de pa i producte a tercers, restaurants, bars, col·legis, etc., la situació

es molt pitjor. En aquets casos estem parlant de pèrdues d'entre un 50 %-70 %. Inclús mes elevats si bàsicament comercialitzen a empreses del sector de la restauració".

En el cas del forn Jaume i Vicenç, dels seus 40 treballadors, ha hagut de fer un ERTO a 22. A més, ha estat condicionat pel confinament de la Conca d'Òdena, ja que els empleats que vivien fora d'Igualada no podien arribar al lloc de treball. "Les vendes a bars i restaurants les he perdudes perquè no poden obrir. He acabat deixant un dependent per botiga despatxant pa i brioixeria", relata. "La meua intenció no és acomiadar a ningú, vull a tots als treballadors. Però he de fer un ERTO per evitar que tanqui l'empresa perquè, si no, en un mes i mig ens quedariem sense liquiditat i ens enfonsariem", defensa. Així mateix, té clients que "no m'han pagat el mes passat, perquè ho fan a 30 dies. En canvi, jo sí que he pagat totes les factures", fet que el deixa amb poc marge d'actuació. "El que no vull és tenir crèdits fins al coll i estar tota la vida embarrancat. Intentarem buscar solucions dia a dia", assegura.

El mateix expedient ha hagut de fer el forn Sistaré de Tarragona, de Xavier Pàmies, el qual, amb un descens del 75 % de les vendes, ha enviat a casa 13 dels seus 40 treballadors i ha tancat 4 de les 6 botigues. Les que ha mantingut són les que estan al costat de l'obrador. "L'ERTO l'he hagut de fer per

LA PROPOSTA DE CEOPAN PER FER FRONT A LA COVID-19

Com a altaveu del sector flequer estatal, la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (CEOPAN) ha fet arribar un plec de propostes (i reclamacions) al Ministeri d'Agricultura perquè ajudin els flequers a afrontar l'impacte econòmic i social causat pel coronavirus.

El text al·lega que el tancament del canal HORECA, de la zona de degustació, la reducció de l'horari d'apertura i la disminució dràstica de trànsit de persones, juntament amb la preferència per fer tota la compra als supermercats en comptes d'anar de botiga en botiga, ha causat una pèrdua significativa de la facturació. Per tant, sol·licita que s'ajusti a la situació de les fleques la prestació extraordinària d'autònoms -permetent accedir-hi encara que no s'hagi tingut un 75 % de pèrdues, el mínim requerit-; que es faciliti i agilitzi l'aplicació d'ERTO per causa major; que s'estableixin línies de finançament a cost zero avalades pel Govern per poder pagar als proveïdors; que es redueixi l'import dels mòduls pels quals tributa el sector en l'IRPF i l'IVA -ja que el volum d'ingressos és menor-; que s'incorpori una bonificació del 5 % en l'IRPF i en l'impost de societats; ajornar el termini de presentació



d'impostos del primer trimestre; devolució immediata de l'IVA; incentivar la pròrroga del pagament del lloguer dels locals mitjançant la inclusió de la bonificació en l'IRPF o en l'impost de societats, així com una moratòria en la hipoteca dels qui el tenen en propietat; i reduir els costos elèctrics a qui ha presentat un ERTO, entre d'altres.



causes ordinàries, no ens deixaven fer-lo per força major, i encara no sabem si ens l'acceptaran o no", explica. I afegeix que, tot i l'orgull de la professió, "quan torno a casa tinc por perquè tinc 3 fills i una dona".

Com veuen el futur del negoci? "És molt incert. Com a empresari, sempre he apostat per anar creixent, controlant i tenir la plantilla fixa. Ara com ara, m'hauré d'anar adaptant. Abans, jo tenia dominat el negoci. Ara, el negoci em té dominat a mi", comenta Aracil.

Pàmies és una mica més optimista. "És cert que ens fa molt de mal, però penso que ha estat bo fer-nos visibles com a sector. La gent ha vist que hi ha un col·lectiu de persones darrere del pa i que estem al peu del canó en els pitjors moments. Els forners estem acostumats a rebre garrotades i d'aquesta crisi n'hem de sortir reforçats", considera.

Mesures del Govern

La crisi provocada per la pandèmia de la Covid-19 ha obligat el Govern espanyol a prendre una sèrie de mesures econòmiques per intentar pal·liar els efectes econòmics del coronavirus, un escenari que alguns experts ja denominen "el crac del 2020", comparable al de 1929. Aquestes mesures s'han anat publicant dia a dia per ajudar les petites i mitjanes empreses.

El dia d'avui, algunes d'aquestes són l'ajornament dels deutes tributaris, la moratòria del pagament del lloguer dels locals o línies de crèdit per a autònoms. Altres, poder acollir-se a l'ERTO ocasionat per força major, que els primers dies d'estat d'alarma no s'aplicava a les fleques "però que després de la protesta del nostre i altres sectors, hem aconseguit que se'ns apliqui

"Pels negocis que tenen un gran component de degustació o de venda a tercers, estem parlant de pèrdues d'entre un 50 %-70 %".

a tots".

Tot i això, CEOPPAN les considera "molt insuficients". Des de la confederació han enviat un paquet de mesures al Ministeri d'Agricultura sol·licitant: materials de protecció; que la prestació extraordinària per a autònoms, que només es dona si la facturació s'ha reduït un 75 %, canviï la condició al 40-45 % -perquè un negoci amb aquestes pèrdues està abocat al tancament-; que s'agilitzin els ERTO a flequers per força major al·legant l'estat d'alarma i flexibilitzar la justificació per raons econòmiques -el fet que la gent no pugui sortir al carrer amb normalitat ja és un cop molt fort per a la fleca-; l'ajornament de la quota de la Seguretat Social de març, abril i maig; establir línies de finançament a cost zero avalades pel Govern per poder pagar als proveïdors; entre d'altres.

"El flequer està obrint, en molts casos, per moralitat i per servei als seus clients. Per això, no volem que el castigui doblement: havent d'obrir i jugant-se el tipus i que, a sobre, després, no pugui acollir-se als mateixos beneficis d'altres sectors que estan patint. Tots hauríem de tenir dret a

acollir-nos a les mesures del Govern", diu Fernández del Vallado.

El pla de contingència del Gremi

Quan es va ordenar l'estat d'alarma, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ràpidament va enviar l'equip a treballar des de casa "perquè estem molt ben informatitzats", afirma Llargués. Des d'aquell dia, els telèfons no han parat de sonar per les consultes dels agremiats. El Gremi ha fet un treball constant per mantenir tots els socis informats de la situació, dels protocols, les ordenances i oferint les eines necessàries per entendre el panorama en el sector flequer i poder actuar-hi en conseqüència. "Mai no havíem enviat tantes circulars, però en aquest moment la comunicació és vital", subratlla. El Departament Laboral, amb l'advocat Antonio Caballero al capdavant, ja ha tramitat una vintena d'ERTO de flequers que els ho han demanat.

A qui se li presenta un repte és a l'Escola de Flequers Andreu Llargués, perquè, amb l'estat d'alarma, ha hagut de cancel·lar totes les activitats formatives. A la Xina -on primer s'ha aixecat el confinament després de més de cinquanta dies de romandre a casa- els centres escolars no s'han reobert, ja que són espais amb una alta concentració de persones i un focus de reinfecció. I, probablement, a Catalunya, succeirà el mateix.

Ara, l'Escola està en procés de reubicar totes les dates. "És una situació molt greu. Ja les havíem preparat totes, comptàvem amb gent estrangera, amb MOF i professionals d'alt nivell i tot ha quedat cancel·lat", explica Montse Ruiz, responsable de Formació del Gremi, que afirma que aquesta situació és "un hàndicap", però que els prepara per "tenir més forces per afrontar el que vingui".

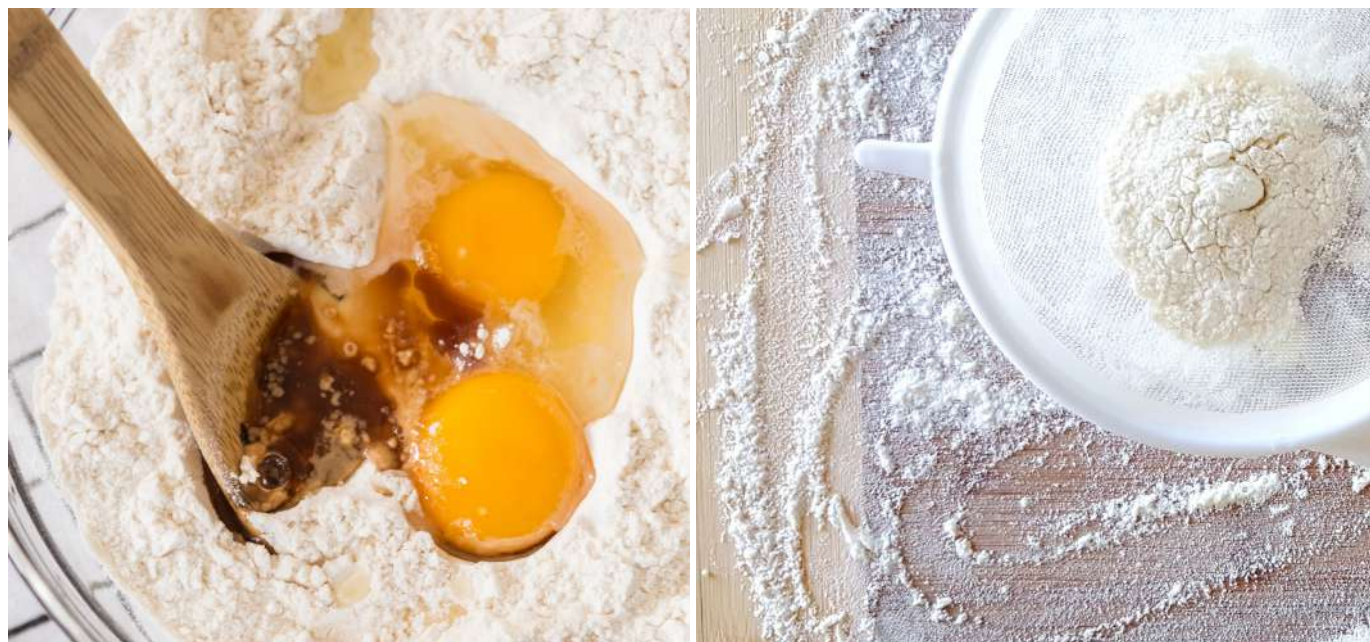
NEWSPA



Tècnica dels productes artesans

Productes de panificació

Repassem, en aquest article, alguns dels principals elements que contribueixen a millorar els productes panaris



Els productes de panificació corresponen, generalment, a productes que utilitzen els professionals per obtenir un efecte tècnic millor, com per exemple:

- Millorar la qualitat dels productes a elaborar.
- Compensar les fluctuacions de les matèries primeres.
- Augmentar la seguretat de la producció.
- Aconseguir una producció més regular.

És determinant dosificar-los apropiadament quan hi treballem.

L'additiu alimentari és un bon aliat dels aliments, sempre que:

- Mantingui la qualitat nutricional de l'aliment.
- Proporcioni ingredients necessaris en alimentació destinada a poblacions especials.

- Millorar l'estabilitat, conservació i les propietats de sabor, color i olor, sense confondre el consumidor.
- Ajudar a la fabricació, transformació, preparació, tractament, envasat i transport.

Regulació dels additius

En terminis normatius, existeixen diferents legislacions que ho regulen. La Unió Europea compta amb el paquet de reglament "d'agents de millora d'aliments", que regula l'ús d'additius, aromes i enzims alimentaris. Altres coadjuvants tecnològics que regula la Unió Europea són els dissolvents d'extracció. La resta estan legislats en l'àmbit nacional, tot i que n'hi ha alguns que tenen legislació pròpia.

Els additius són substàncies que s'afegeixen als aliments amb un propòsit tecnològic per millorar l'aspecte, la textura o la resistència a microorganismes, entre d'altres. Es poden afegir en les diferents fases de

fabricació, transport o emmagatzematge. Existeixen 27 classes d'additius diferents en funció de les seves propietats.

Per exemple: els colorants són additius que s'afegeixen per restablir el color de l'aliment, mentre que els conservants n'augmenten la vida útil.

Tots els additius que s'utilitzen a la Unió Europea han de ser avaluats i autoritzats prèviament al seu ús. S'ha de demostrar que la quantitat utilitzada és segura i que és necessària en l'aliment per no enganyar el consumidor. Els additius han de figurar en la llista d'ingredients dels aliments indicant la funció que tenen. Es poden indicar amb el nombre o per al codi que tenen. La Unió Europea ha establert uns codis per a cada additiu que comencen amb la lletra E. Per exemple, si s'utilitza àcid acètic com a antioxidant, en l'etiqueta del producte trobarem: "antioxidant (àcid acètic)" o "antioxidant (E 260)".

CLASSIFICACIÓ

Els productes de panificació es poden classificar en 9 grups en funció de les seves propietats específiques:

1. Productes de base per elaborar el levain de xef (massa mare).
2. Productes que afavoreixen l'activitat fermentativa.
3. Productes que afavoreixen les qualitats gustatives.
4. Productes de panificació emulsionants.
5. Productes que estimulen el gluten.
6. Productes que acidifiquen les masses.
7. Productes combinats.
8. Preparacions enzimàtiques.
9. Productes que prevenen alteracions.

GRUPS	DEFINICIÓ	EFFECTES EN LA MASSA I PRODUCTE ACABAT
Productes de base per elaborar el levain de xef (massa mare)	Mitjançant l'ús, s'activa la flora bacteriana del levain de xef o massa mare.	<ul style="list-style-type: none"> • Regula la fermentació • Relaxa la massa • Afavoreix l'estabilitat de la massa • Millora el gust • Millora la frescor del producte
Productes que afavoreixen l'activitat fermentativa	Productes maltats que tenen activitat enzimàtica. Els trobem en forma líquida o en pols, provenen del germen de l'ordi sec i no han de contenir cap altre additiu.	<ul style="list-style-type: none"> • Massa més elàstica • Accelera l'activitat fermentativa inicial de la massa • Millora el color del crostó • Millora el gust final del producte • Augmenta la frescor del producte
Productes que afavoreixen les qualitats gustatives	Són productes amb base fermentada amb farina de blat o de sègol. Poden ser en forma de pols, líquid o en massa; poden tenir o no flora bacteriana.	<ul style="list-style-type: none"> • Millora l'estabilitat de la massa • Augmenta la qualitat del crostó millorant-lo en color i masticabilitat • Augmenta el gust • Manté més temps la frescor del producte acabat
Productes de panificació emulsionants	Són productes en base a ingredients emulsionants, per exemple: lecitina E322, monodiglicèrids E471 i monodiglicèrid tartàric E472e, que són els més usats. Els emulsionants actuen embolicant les proteïnes (gluten), aigua, greix i midó.	<ul style="list-style-type: none"> • Redueix la consistència de les masses • Massa més extensible • Gust més pronunciat • Millora la frescor dels productes acabats • Millora el volum dels productes durant l'enfornat • Millora la qualitat de la molla i el crostó <ul style="list-style-type: none"> • Reforça el gluten • Millora la retenció del gas carbònic que es produeix durant la fermentació
Productes que estimulen el gluten	L'efecte oxidant de l'A. Ascòrbic (E300) i de l'atzerola en el gluten permet obtenir efectes de millora en el volum i la manipulació en el procés flequer.	<ul style="list-style-type: none"> • Massa més estable • Augmenta la tolerància en el procés flequer • Augmenta la tolerància d'errors durant el pastat • Augmenta el volum
Productes que acidifiquen les masses	Són productes acidificants en base a àcids alimentaris, per exemple: àcid cítric, làctic, acètic, acètic tartàric, tot i que aquests no contenen flora de levain de xef (massa mare). Són utilitzats per millorar el gust i l'aroma.	<ul style="list-style-type: none"> • Millora els àcids de la fermentació i els pronuncia. • Millora i manté més temps la frescor dels productes acabats



LA TÉCNICA DEL PA EN VEU ALTA

MANUEL CORTÉS

GRUPS	DEFINICIÓ	EFFECTES EN LA MASSA I PRODUCTE ACABAT
Productes combinats	Productes que estan constituïts per diversos components. Actuen amb els enzims i les proteïnes de la farina i el midó.	<ul style="list-style-type: none"> • Té efectes multifuncionals
Preparacions enzimàtiques	<p>Tots els éssers vius necessiten energia per viure. La producció d'aquesta energia es basa en els enzims, proteïnes amb propietats catalítiques que acceleren reaccions de cèl·lules.</p> <p>Els enzims de la farines (o afegides en els millorants) degraden el midó en glucosa (energia) per al llevat. D'aquesta manera, es pot produir la fermentació, independentment de la maduració.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Millora la tolerància a la fermentació. • Augmenta el volum dels productes. • Optimitza la qualitat de la molla i el crostó <ul style="list-style-type: none"> • Millora el gust • Millora la conservació del producte acabat.
Productes que prevenen alteracions	Són productes que permeten retardar considerablement l'alteració microbiana.	<ul style="list-style-type: none"> • Retarda la malaltia del pa filat • Augmenta la conservació dels productes i pastes • Inhibició de les floridures

Gràcies als avenços tecnològics, les farines, gelificants, gluten sec, enzims i els components làctics combinats, podem obtenir productes de panificació millors, que permeten ser dosificats fàcilment, ja que la majoria es presenten en pols.



Components dels productes de panificació

COMPONENTS	FUNCIÓ	EFFECTES EN LA MASSA I PRODUCTE ACABAT
Farina de midó gelificada	Millora la retenció d'aigua i l'espessiment del mateix midó de la farina.	<ul style="list-style-type: none"> • Massa més seca • Massa més elàstica • Millora la conservació del producte acabat
Gluten sec (Vital)	Augment de la taxa de gluten natural als productes congelats. Reforça la xarxa gluteïnica.	<ul style="list-style-type: none"> • Massa més seca • Molla més elàstica i consistent • Augment del volum
Farina de soja enzimàtica	Efectes emulsionants per la seva aportació de lecitina.	<ul style="list-style-type: none"> • Blanqueja la massa • Regula la porositat de la molla • Millora l'extensibilitat de la molla • Cohesiona millor aigua i farina
Levain de xef (massa mare)	Baixa el pH de la massa, fet que produeix una disminució de l'activitat enzimàtica.	<ul style="list-style-type: none"> • Estabilitat de massa i molla • Millora el gust i l'aroma • Augmenta la durabilitat del producte acabat

COMPONENTS	FUNCIÓ	EFFECTES EN LA MASSA I PRODUCTE ACABAT
Llet en pols i sèrum de llet	Millora l'espessor de les proteïnes, per reduir el pH de la massa.	<ul style="list-style-type: none"> • Millora l'estabilitat de la massa <ul style="list-style-type: none"> • Crostó més fi • Molla suau i fina • Augmenta el gust
Dextrosa	Nutrient per al llevat, reacciona amb els àcids amines durant la cocció, produint una millor reacció de Maillard.	<ul style="list-style-type: none"> • Nutrient directe del llevat que accelera l'activitat fermentativa inicial <ul style="list-style-type: none"> • Color del crostó més daurat
Maltodextrina	Activa la degradació dels enzims de la farina. És un nutrient per al llevat.	<ul style="list-style-type: none"> • Millora l'estructura de la molla • Augment del color daurat del crostó
Àcid acètic E260 Àcid làctic E270 Àcid cítric E330	Disminució del pH Disminució de l'activitat enzimàtica.	<ul style="list-style-type: none"> • Estabilitat de la massa • Crostó més consistent
Acetat de calci	Disminució de l'activitat enzimàtica. Baixa el pH.	<ul style="list-style-type: none"> • Retarda la malaltia del pa filat
Àcid ascòrbic E300 Acerola	Oxida el gluten de la massa donant estabilitat.	<ul style="list-style-type: none"> • Reforç de l'estructura del gluten
Monodiglicèrids d'àcids grassos E471	Augment de la retenció del carbònic durant la fermentació pel seu efecte emulgent.	<ul style="list-style-type: none"> • Major volum • Retarda la retrogradació del midó
Diacetil tartàric de mono i diglicèrids E472e	Augment de la retenció del carbònic durant la fermentació pel seu efecte emulgent.	<ul style="list-style-type: none"> • Major augment del volum de les peces. Retarda la retrogradació del midó
Farina de malta amb activitat amilàsica	Augmenta l'activitat del llevat per acció, ja que és una farina rica en amilasa.	<ul style="list-style-type: none"> • El crostó incrementa el color <ul style="list-style-type: none"> • Molla més fumada
Malta líquida	Augmenta l'activitat del llevat per acció nutrient per al mateix.	<ul style="list-style-type: none"> • Molla més humida • Color del crostó daurat i cruixent • Manté més temps algunes de les seves qualitats organolèptiques
Extracte de malta amb limitada activitat	Nutrient del llevat (n'augmenta l'activitat). Midó més lleuger.	<ul style="list-style-type: none"> • Estructura del producte més cruixent <ul style="list-style-type: none"> • Crostó més desitjable



Enzims

Enzims! No són organismes vius, però estan regulats com si ho fossin.

Els enzims més coneguts són els de la digestió. Són necessaris per tota vida: la dels humans, la de les plantes i la dels microorganismes.

En la fabricació de pa, els enzims poden provenir de dues fonts diferents. La primera, la llavor del blat, que tindrà un germen durant el seu creixement. Això codifica tots els enzims necessaris per a l'evolució. Els podem trobar a la farina, tot i que no els veiem.

La segona font dels enzims provindrà de microorganismes que es crearan durant la fermentació. En llenguatge bioquímic, això es diu degradació enzimàtica.

Els enzims permeten controlar la fermentació i, per tant, estandarditzar cada vegada més els processos de panificació, adaptar la massa a les necessitats de cada producció o cada fleca. Ja no és el forner qui acompanya el procés natural de fermentació, sinó el còctel d'enzims afegits que ajuda a controlar-lo.

Des de la dècada dels 80, els enzims són més coneguts. Sabem com seleccionar-los, fer-los, "purificar-los" i, constantment, n'apareixen de nous. Els noms cada vegada estan més presents a les etiquetes, i el llistat creix: hemicel·lulasa, xilanasa, G. oxidasa, proteasa, pululanasa, etc. S'ha convertit pràcticament en impossible trobar farina fornera corregida amb enzims agregats.

Els enzims obren moltes possibilitats per accelerar la fermentació, millorar la resistència de la massa en refredar-se o congelar-se, augmentar el volum del pa, fer la molla més flexible, retardar la retrogradació del pa, etc. Però, sobretot, permeten controlar la fermentació i estandarditzar cada vegada més els processos de panificació.

Per acabar, però no menys important, els enzims desapareixen quan s'enfornen. Per tant, la legislació europea no obliga a esmentar-los en l'etiqueta del producte final. És per això que, cada vegada més, es prefereixen als additius amb E.



PA FERMENTAT EN BLOC DE 20 H

Ingredients massa

- 1.800 g de farina de força 250 W
- 200 g de farina a la pedra (sense barrejar)
- 700 g d'aigua (ajustar a la consistència desitjada)
- 6 g de llevat premsat
- 40 g d'extracte de malta
- 300 g de massa mare
- 300 g de massa escaldada (veure Newspa Núm./ 190)
- 44 g de sal
- C/S de millorant atzerola.

Procediment

- Pastar-ho tot fins a aconseguir una massa amb el gluten format.
- Deixar-ho 20 minuts a temperatura ambient, fer un plec.
- Després, refrigerar la massa a 3°C durant un mínim de 20 h.
- Treure les cubetes i deixar-les recuperar de 30' a 45' a temperatura ambient.
- Dividir les peces a 400 g.
- Formar a mà peces de 40 cm de llarg.
- Deixar fermentar a 26 minuts fins a aconseguir el volum desitjat.
- Enfornar amb vapor. Obrir el tir a mitja cocció i acabar d'enfornar fins a obtenir un bon cruixent.



Llistat d'ingredients

Farina de blat, aigua, massa escaldada, massa mare, extracte de malta, sal, llevat i atzerola

Informació per a al·lèrgics

Conté extracte de malta

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

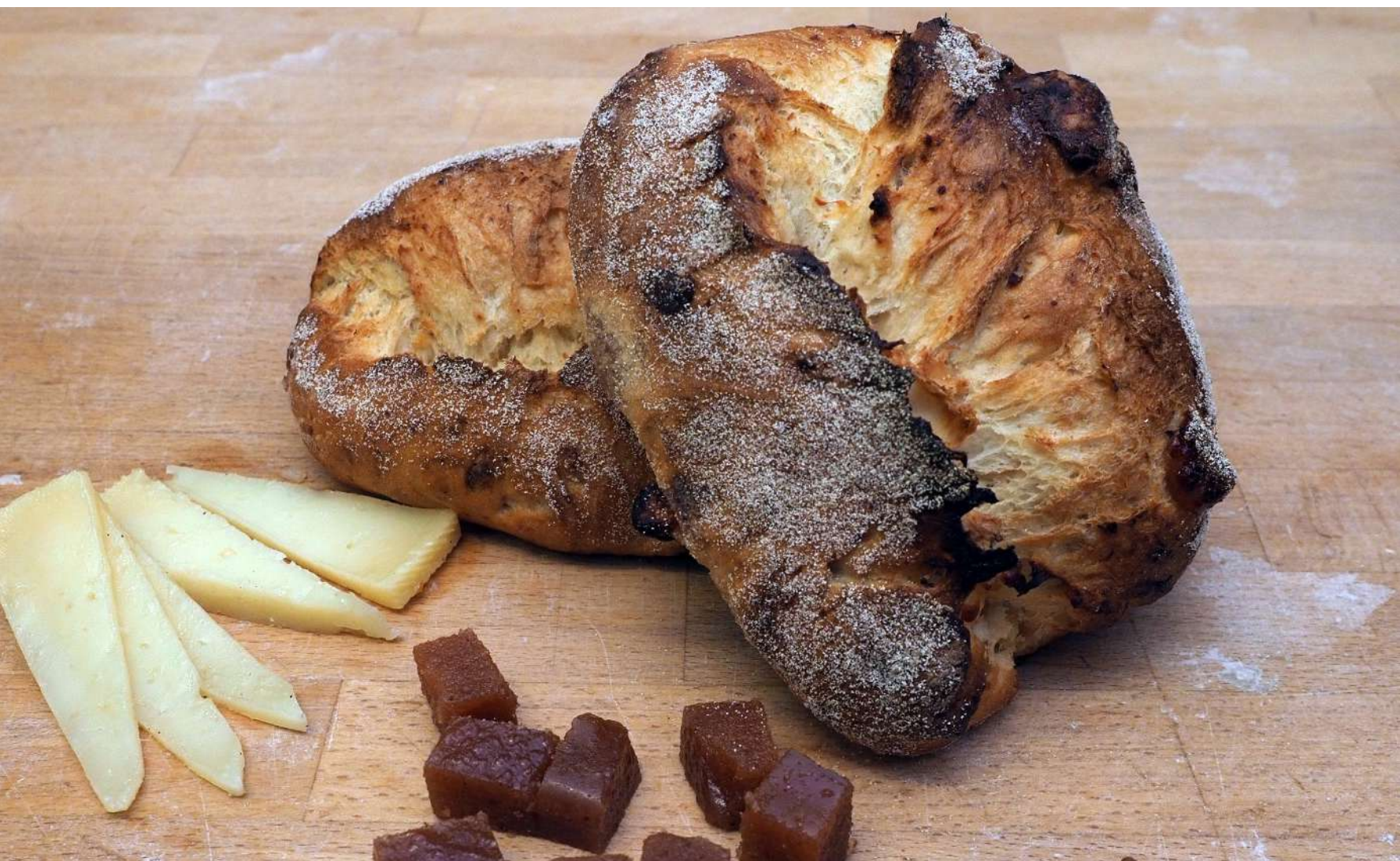
Valor energètic=1041KJ=249Kcal
Lípids=1.0
Glúcids= 51 g
Pròtids= 8.9g
Sal= 0.8 g





Pa de “postre vigilante”

La combinació de pa, formatge i codony donen forma a una de les tapes i postres més típiques del país



Larbre de codony, originari del Caucas asiàtic, és un dels arbres fruiters més antics de la humanitat. Els grecs i els romans van portar-lo a occident i així va aterrar a Espanya. A l'Antiguitat, el menjaven amb mel per endolcir-lo i el romans van començar a utilitzar-lo per elaborar alguns licors, com vi negre o orujo.

El codony és una fruita natural que té poc sucre i, gràcies a la quantitat de pectines que té, és fàcil convertir-lo en geles o confitura, la forma en què el trobem habitualment.

Aquesta fruita va agafar especial popularitat al segle XII, quan la cuina sefardita

-originària dels jueus procedents d'Espanya, Portugal i el litoral mediterrani africà- va començar a introduir-lo en una varietat de plats. En l'actualitat, el codony ja no entén de cultures i s'ha convertit en un aliment típic de plats d'arreu del món, com a acompanyant d'aliments dolços i salats. Galetes, coques o el clàssic: el “postre vigilante”, una combinació típica argentina de formatge i codony.

La nostra proposta

El formatge s'ha convertit en l'acompanyant perfecte del codony. La dolçor i l'aroma de la fruita fan que la combinació amb qual-

sevol formatge formi la combinació perfecta. Aquest maridatge clàssic de la tardor és un dels plats que han perdurat durant segles i es mantenen.

El formatge i el codony és una parella que sempre triomfa. Són les postres o la tapa perfecta per a qualsevol esdeveniment.

Aquest plat acostuma a anar acompanyat d'una base de pa torrat i cruixent que genera una simfonia de gustos i sensacions diferents i peculiars. El mestre Juan Carlos Roche ha recreat aquesta combinació de sabors en una peça única de pa, formatge i codony.

NEWSPA

INGREDIENTS

- 1.000 g de farina de mitja força
- 20 g de sal
- 200 g de levain (massa mare)
- 5 g de llevat
- 5 g de mel
- 650 g d'aigua
- 300 g de formatge
- 300 g de codony



Aperitiu o berenar



Pastar tots el ingredients de forma homogènia, sense el formatge i el codony. Posteriorment, formar el gluten i afegir-hi el ferment. Per acabar, afegir el formatge i el codony.



Reposar la massa durant 45 minuts. Dividir la massa en peces de 350 g, bolejar lleugerament i deixar reposar 15 minuts. Formar un 'chusco' i col·locar-ho a la roba a l'inrevés. Fermentar fins a doblar el volum. Cocció al forn a 220°C amb vapor durant 18-25.

 EUROPASTRY®

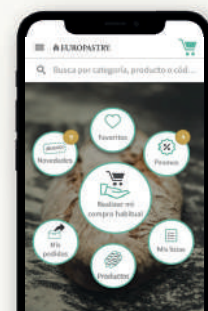
VISITA NUESTRO E-COMMERCE

¡TE LLEVAMOS LA COMPRA A CASA!

Nuevo servicio de entrega a domicilio.

Pan. Bollería. Pastelería. Snacks.
Dots. Pizzas. Y mucho más.

Entra
a nuestro
e-commerce
o app.



Accede a la sección
“Llena tu congelador”
y selecciona tus
productos.

*Llena tu
congelador*

Haz tu compra y...
¡Te lo llevamos
hasta tu puerta!



pedidosonline.europastry.com





'Bacon roll', dolç i salat

La combinació del bacó, més saborosa i intensa, amb gustos més dolços, ha esdevingut un clàssic dels que mai no deceben

El mestre pastisser Juan Carlos Roche ha reinventat els coneguts 'cinnamon rolls' o rotllos de canyella, en català.

La proposta que ens presenta és el mateix format, però canviant l'ingredient de la canyella pel bacon.

D'aquesta manera, les postres deixen de ser completament dolces i passen a tenir una hibridació entre el dolç de la massa i el salat del bacon i les llavors.

Desmuntant l'original

El rotllo de canyella és un pa dolç que es va crear a la dècada dels anys vint a Suècia i Noruega. Es tracta d'una massa dolça, semblant a la del brioix, en forma de rotllo i farcida de canyella i sucre, de vegades acompanyada de panses. El rotllo es talla en petites porcions individuals i es cou al forn. Com a element decoratiu, i que aporta un sabor especial, es glaceja.

Aquest dolç s'ha convertit en una es-

pecialitat pastissera típica als països occidentals d'Europa i als Estats Units, que fins i tot l'han reversionat. A Suècia hi ha un producte similar que es diu 'Kanelbulle', que és habitual per acompanyar amb cafè. I, a Finlàndia, tenen una versió més gran, batejada com a 'Korvapuusti', la qual fragegen amb glacejats de sucre o xocolata.

En aquesta recepta, Juan Carlos Roche ens presenta la seva versió salada i decorada amb llavors. **NEWSPA**

INGREDIENTS

- 1.000 g de farina 250 w
- 90 g de sucre
- 50 g d'ous
- Tires de bacó
- 25 g de llevat
- 100 g de massa mare
- 20 g de sal
- 500 g d'aigua
- 50 g de llard
- 450 g de llard per als plecs



En forma de cargol marí



1
Pastar els ingredients fins a formar el gluten i reservar en fred. Laminar la massa i tallar-la en porcions de 4 x 16 x 4 (gruix).



2
Incorporar les tires de bacó i enrotllar.



3
Arrebossar amb llavors de xia (al gust).



4
Col·locar en un cercol i deixar-ho fermentar fins a doblar-ne el volum.



5
Cocció a 200°C durant 15-18 minuts. Injectar una pipeta amb salsa picant una vegada cuit.



SERMONT OFEREIX LA MILLOR SOLUCIÓ A TOT EL PROCÉS

ESCHER
mixers



DAUB



Revent



KORNFEIL



SINCOLD
PERFORMANCE INSIDE



JEROS
Smarter Solutions



Distribuidor exclusiu:

SERMONT, S.A.

sermont@sermont.es
Tel. 934231510

Per fer més dolç l'estiu



INGREDIENTS

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

ORIGEN I TRADICIÓ

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

PROCÉS OPERATIU

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



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



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



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



Text: Èric Salat

Difondre l'ofici flequer a la fira 'Apropa't a l'FP'

Aquests espais divulgatius són, per a alguns joves, el primer contacte amb la professió i una alternativa al batxillerat

A Sabadell s'organitza, anualment, la fira de formació professional Apropa't a l'FP (en aquesta ocasió, del 26 al 29 de febrer), un espai orientat als estudiants que estan acabant l'ESO, nois i noies d'uns 15 anys que han de decidir què volen fer amb el seu futur.

El món de la fleca és una opció poc coneguda en aquestes edats però estimulante, especialment per a aquells adolescents que volen apartar la vista dels llibres i dels cometaris de text, i prefereixen posar fil a l'agulla per incorporar-se al mercat de treball fent una activitat pràctica.

Per això, l'Escola de Flequers Andreu Llargués hi ha tingut presència, també enguany, amb un espai propi.

“La formació en fleca és molt motivadora perquè és manipulativa, treballes amb els sentits”, explica Montse Ruiz, responsable del Departament de Formació del Gremi.

“La formació en fleca és molt motivadora, perquè és manipulativa, treballes amb els sentits. D'alguna manera, és terapèutica per a gent que està perduda i troba, de cop i volta, una passió, una cosa



APROPA'T. Algunes imatges de la fira sabadellenca i de l'estand de l'Escola de Flequers Andreu Llargués. Al centre, fotografia de l'esquerra, la responsable del Departament de Formació gremial, Montse Ruiz.

que pot fer amb les mans, que requereix coneixements teòrics, però on la base principal és la pràctica”, explica Montse Ruiz, cap del

Departament de Formació del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

El Gremi ha participat durant tres anys consecutius en la fira amb un estand propi, on es van acostar a informar-se grups d'estudiants de Sabadell i de municipis propers. En representació de l'Escola, van assistir a la inauguració de la fira el

president Andreu Llargués i el secretari general del Gremi, Carles Cotonat.

També interessava l'Escola als estudiants de restauració i turisme, que volen aprendre a fer pa com a formació complementària.

L'Escola professional

Molts estudiants d'ESO, per edat o proximitat, no coneixen la trajectòria professional dels flequers i la formació i evolució dels coneixements i de la tècnica

que cal entrenar al llarg dels anys. És quan descobreixen que hi ha una escola que ofereix un aprenentatge a nivell de mes-tratge, quan comprenen que la professió té futur.

La formació reglada

Primerament, els professors de l'institut -però també ells mateixos- prefereixen formacions reglades, però que a Catalunya "són escasses". "El camí ideal per a l'adolescent que decideix introduir-se al sector -explica Ruiz- és cursar el cicle formatiu de grau mitjà". "Després, quan es gradua, ja està en condicions d'incorporar-se a l'Escola i fer-hi l'especialització".

Actualment, no hi ha una regulació de l'exercici de la professió i les diferències entre formacions reglades i no reglades no són tangibles: "El que es demana al perfil que s'incorpora al mercat laboral és el domini de la tècnica bàsica".

"Actualment, no hi ha gaire diferència, principalment perquè nosaltres som el sector i els coneixedors de les millors tècniques, i les ensenjem a l'Escola", apunta la responsable de Formació.

A qui també interessava l'Escola era als estudiants de restauració i turisme, els quals volen aprendre a fer pa com a formació complementària.

Fer petites pràctiques de l'ofici

Una altra de les iniciatives que s'oferien era el Tast d'oficis, un programa amb el qual els estudiants poden entrar a l'Escola durant tres dies per veure com funciona, entendre millor el sector i elaborar pa amb les seves pròpies mans. "L'oloren, el tasten, se l'emporten a casa i se senten importants", explica Montse Ruiz.

"És una acció que "incrementa l'autoestima i estimula les ganes d'aprendre", assegura. **NEWSPA**

LANGA
concept

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

CREEM L'ESTABLIMENT MÉS ADEQUAT A LES SEVES NECESSITATS

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

Artbo (Sabadell)



Pa Artesà del Vallès fa “el millor xuixo del món”

Aquesta fleca de Santa Perpètua de Mogoda és l'establiment guanyador de la segona edició del concurs celebrat a Girona.

La fleca Pa Artesà del Vallès de Santa Perpètua de la Mogoda, dirigida per l'agremiat Jaume Junyent i amb més de 40 anys d'experiència, té l'honor de ser la que fa “el millor xuixo del món”, després d'haver guanyat la segona edició del concurs homònim que es va celebrar a Girona l'1 de març, com a part del programa de la nova fira l'Àgora Dolça.

Aquesta ha estat la primera vegada que Pa Artesà del Vallès es presentava a un concurs, “i va anar una mica per casualitat”, va explicar el seu propietari. “Vaig anar a una jornada organitzada per una farinera per ensenyar a fer panettone, i vaig conèixer el guanyador del concurs de l'any anterior. Va provar els meus xuixos i em va animar a presentar-me enguany”. El flequer de Santa Perpètua de Mogoda es va mostrar molt content perquè una fleca de Catalunya, d'una població petita, hagi guanyat aquest concurs del millor xuixo del món.

El concurs

El jurat ha valorat “el sabor harmònic” del pastís guanyador, que s'ha emportat un premi de 1.500 euros després d'imposar-se per sobre de 34 establiments més de tota Catalunya que hi participaven.

L'organitzador del certamen ‘El Millor Xuixo del Món’, Salvador Garcia-Arbós, ha explicat que aquest any han exigint als concursants que el xuixo fos “completament artesà” i no pas injectat. És a dir, que el pastís s'havia de fregir tot sencer i no només la pasta, per després afegir-hi el farcit de crema, un fet que dona seguretat alimentària -ja que fregint el xuixo amb la crema a dins es pasteuritza- i que permet valorar millor la tècnica de cada pastisser.

“Fer un xuixo és un risc enorme, ha de ser una harmonia simfònica”, comenta Garcia-Arbós, qui recorda que es tracta d'un producte “molt delicat”. Elaborar un xuixo im-



plica tenir “coneixement de la tecnologia”, sobre la pasta, els plecs, la crema i la fregida, apunta l'organitzador.

Junyent destaca que el secret per elaborar el seu xuixo guanyador és utilitzar bones farina, llard de porc i crema pastissera. “La nostra filosofia, a tots els productes que fem, és aconseguir la màxima excel·lència”, comenta.

Un dels objectius del concurs, a banda de trobar el millor artesà, és “donar suport, potenciar i posar les piles per fer recerca als establiments tradicionals”, explica l'organitzador.

El jurat del concurs l'han format membres del Gremi de Pastissers, periodistes, professors de l'Escola de Pastisseria i el Gremi de Flequers Artesans de les comarques de Girona. El president del jurat, Julià Castelló,

ha destacat “el cruixent de la pasta i el fregit, aspectes que tècnicament i visualment són fonamentals en l'elaboració del xuixo”.

La projecció del guanyador

En la primera i anterior edició del concurs, al xuixo guanyador, de Ricard Jambert, el va impactar una fama que el va fer passar de vendre 80 unitats a la setmana a vendre'n 1.000, un fenomen que està a l'espera de veure si es repetirà amb el nou guanyador.

El concurs de xuixos s'emmarca dins la fira l'Àgora Dolça, que es va celebrar el primer cap de setmana de març a Girona. Entre els diferents actes que s'hi van dur a terme, es van instal·lar diverses parades a la plaça Catalunya, on els visitants podien comprar productes relacionats amb la pastisseria.

NEWPSA

La tercera edició del Màster en Fleca Artesana escalfa motors

Una altra oportunitat per aprendre tècniques d'elaboració de pans i brioixeria amb criteris d'excel·lència i tendències actuals

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona presenta la tercera edició del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, una formació única al món del pa i la brioixeria.

El Màster tindrà una durada de nou mesos i s'iniciarà a l'octubre. S'impartirà a l'Escola de Flequers Andreu Llargués (Baking School Barcelona Sabadell). Està estructurat en 22 hores mensuals organitzades en una setmana al mes, de dilluns a dijous, d'octubre a juliol.

Professorat d'altíssim nivell

L'alumnat podrà conèixer àmpliament tots els aspectes de la fleca artesana sota els millors criteris d'excel·lència i tendències actuals de la mà de formadors professionals de reconegut prestigi i garantia professional.

Mestres forners de renom, com el cas del MOF Matthieu Atzenhoffer (MOF 2019), Yohan Ferrant (director tècnic de l'Escola de Flequers Andreu Llargués i "Ambassadeur du pain"), així com la participació de convidats de gran renom en l'àmbit nacional i internacional per a algunes de les especialitats a impartir.

Aprentatge d'excel·lència

L'objectiu del Màster és adquirir els coneixements teoricopràctics necessaris per desenvolupar i aprofundir de manera excel·lent en les tècniques d'elaboració de pans artesans, brioixeria artesana i productes salats, desenvolupar la seva creativitat i la capacitat per dinamitzar i optimitzar l'oferta de productes en el seu negoci.

Els continguts del curs s'agrupen per categories i segons especialitats professionals de primer nivell, mestres forners de renom, així com especialistes convidats, de reconegut prestigi, que aportaran la seva experiència i coneixements per tal d'oferir una formació excel·lent.

Es combina demostració amb pràctica, tenint com a referència els millors profes-



Tècnica i creativitat: obtenir els coneixements tecnològics i científics de fleca, brioixeria i pastisseria artesana, per a la realització de productes i creacions d'alt nivell

sionals i les actuals tendències del sector. L'alumnat optimitzarà el coneixement tècnic per a la realització de productes i creacions d'alt nivell, fet que permetrà obtenir els coneixements tecnològics i científics basats en les elaboracions en fleca, brioixeria i pastisseria artesana.

D'aquesta manera, el Màster s'organitza en dos grans mòduls. El mòdul A, de "Pràctica Professional en les categories: pa, brioixeria, 'snacking' i peces artístiques", de 198 hores de duració; i el mòdul B, "Tecnologia Professional- Ciència aplicable", que ocupa 22 hores.

Perfil de l'alumnat

L'escola busca un alumnat amb un per-

fil concret. Està dirigit a professionals del sector de la fleca que desitgin dominar les tècniques d'elaboració dels productes de fleca i brioixeria per aconseguir l'excel·lència en la seva pràctica professional. També poden accedir-hi alumnes amb cicles formatius i Certificats de Professionalitat en Fleca, Pastisseria i Brioixeria, i professionals d'hostaleria amb inquietuds per adquirir nous coneixements en el camp de la fleca i la brioixeria.

L'alumne haurà de detallar la formació, l'experiència professional i els coneixements sobre el màster. Els professionals que no tinguin la formació reglada, hauran d'acreditar un mínim de 2 anys d'experiència al sector. NEWSPA

Es manté la formació on-line de manipulació d'aliments

Davant la situació extraordinària que estem vivint, a causa de l'expansió de la Covid-19 i de l'activació per part de Govern de l'"Estat d'alarma", el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona contribueix amb la part de responsabilitat social per frenar la propagació de virus. Per això, s'han pres totes les mesures necessàries, com suspendre totes les formacions presencials fins que les circumstàncies permetin tornar a reprendre-les.

Però, tot i la situació en què ens trobem, el Gremi vol garantir que tots els agremiats puguin complir amb l'obligació de "la supervisió i la formació dels manipuladors de productes



alimentaris en qüestions d'higiene alimentària". I és que l'oferta formativa sempre inclou tots els cursos que l'aplicació de la normativa requereix, especialment els adreçats a formació bàsica de manipuladors tant d'obrador com de botiga.

Així, durant tot el temps de confinament, el Gremi segueix impartint la formació on-line i ofereix el curs de Manipuladors d'aliments,

per a la qual els alumnes no han de desplaçar-se i poden realitzar-la des de casa o al seu lloc de treball.

A més, en aquest moment, el Gremi aplicarà un descompte del 10% en aquesta modalitat de formació a tots aquells qui la realitzin dintre del període d'actual confinament. La formació és pràcticament bonificable en la seva totalitat per a aquells treballadors que estiguin cotitzant dins del règim general.

La suspensió temporal de les activitats formatives presencials afecta només al tancament de l'Escola, però el Departament de Formació del Gremi segueix a disposició.

NEWSPA



CRUZSL
Diseño y desarrollo de negocios

Diseño
Interiorismo
Proyectos
Gestión
Frío industrial



93 465 00 65
cruzsl.net



Noves formacions i dates de les 'Baking Master Class'

El Departament de Formació del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha desenvolupat una nova sèrie de Baking Master Class, un seguit de classes que es duran a terme durant tot l'any a la Baking School Barcelona Sabadell (BSBS) - Escola de Flequers Andreu Llargués.

Sota la direcció i coordinació de Yohan Ferrant i com les edicions anteriors, ofereixen un conjunt de formacions d'alt nivell, adreçades a tots els professionals que desitgin actualitzar la tècnica d'elaboració de la brioixeria creativa i gaudir de l'excel·lència

de la fleca. Es tracta d'una formació, exclusiva a Espanya, que ajudarà el sector i els professionals a obtenir més èxit i millorar les seves tècniques d'elaboració al món del pa.

Aquesta nova programació va començar amb una formació de "Pastissos flequers", una introductòria al món pastisser i flequer a través de l'elaboració de pastissos. Comptarà amb la presència de mestres flequers del panorama internacional, els quals oferiran els seus coneixements i experiència als participants.

Thomas Surbin, flequer d'un palau de Mònaco amb 3 estrelles Michelin, parti-

ciparà a la Master Class de "Pans d'alta gastronomia". Un curs de 14 hores en què mostrarà els productes d'excel·lència per als clients més exigents. Imprescindible per ampliar les gammes de pans, panets i productes de brioixeria refinada per fer créixer l'oferta a la restauració.

Biodiversitat i responsabilitat

Yohan Ferrant afirma que, avui en dia, s'estan aconseguint alts nivells de productivitat, però que ens estem oblidant de la biodiversitat. Defensa el coneixement i la responsabilitat amb el gra que s'uti-

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 inoxidable per 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'obertura 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



SERVEI DE MANTENIMENT
**365 dies
24 hores**

— frigual —

litza per transformar la farina en pa i la recerca d'un bon gra conreat en una bona terra. Per això, algunes de les formacions van dedicades a la importància d'aquests productes.

Henri Poch, "el savi flequer", també hi participarà amb una classe pròpia. Propietari d'una de les millors fleques de la Catalunya Nord i Ambassadeur du Pain, treballa amb producte de la terra i natural, amb farines de biodiversitat catalana-francesa. Poch farà comprendre que aquest ofici ha de ser senzill i que el coneixement prové del caràcter d'un mateix.

També hi participaran Antonio Cepas, mestre flequer a Toledo, i Carlos Moreno, soci a Despelta, companyia que valora l'activitat rural i ecològica de Guadalajara. Serà una Master Class de "Pans de les ceres hispàniques", en què presentaran el blat espanyol de biodiversitat i com utilitzar-lo de manera efectiva i senzilla.

El croissant excel·lent

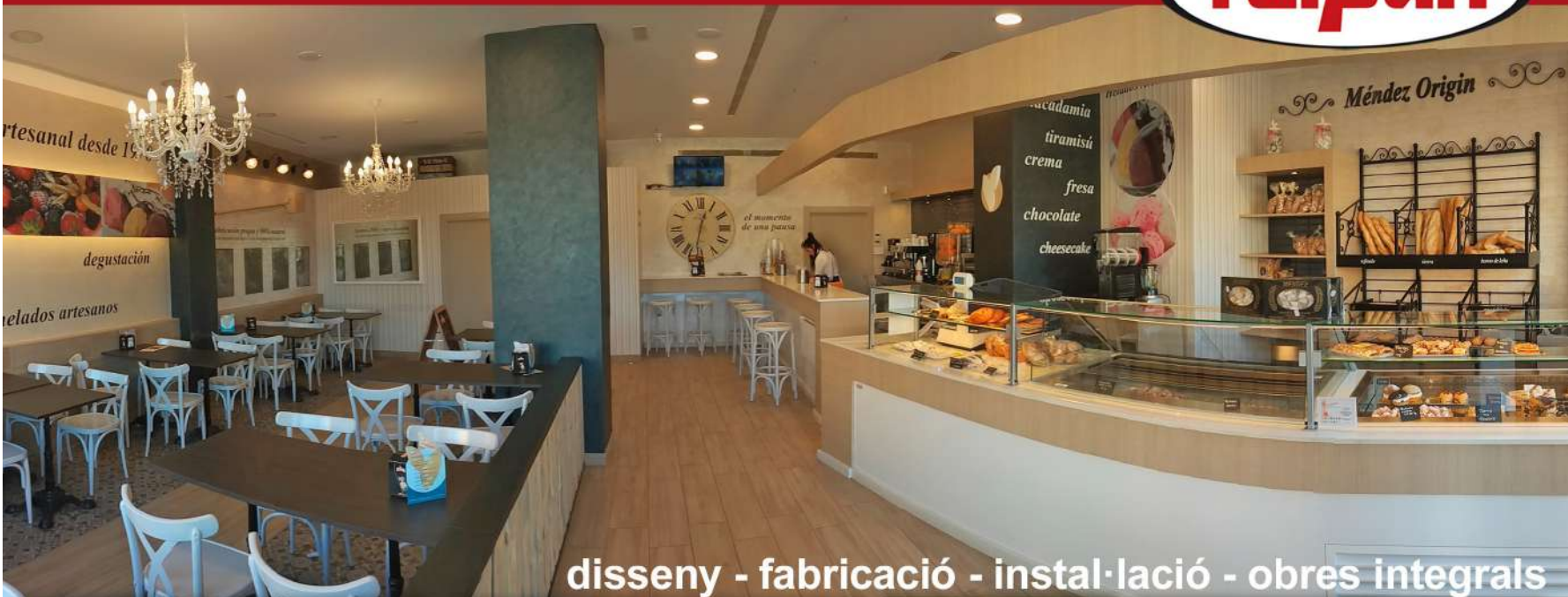
Un dels productes més demandats a les fleques cada dia és el croissant artesà. S'ha convertit en un imprescindible a l'oferta flequera i que desperta el gran

interès de la clientela. L'escola te previst oferir dues Master Class teoricopràctiques sobre aquest producte: "L'excel·lència del croissant artesà". Aquesta classe ajudarà a comprendre les tècniques de base d'elaboració del croissant artesà: el pastat, laminat, fermentació, cocció, acabats, farcits i conservació.

Aquesta formació anirà a càrrec del director de l'escola, Yohant Ferrant. La seva filosofia de treball, recordem, se centra en llargues fermentacions, de fins a 48 hores, emprant únicament masses mare d'origen natural i farines ecològiques. **NEWSPA**

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

especialistes en disseny i decoració de negocis



disseny - fabricació - instal·lació - obres integrals



L'Especialització en Fleca Artesana es cursarà al juliol

Si la Covid-19 ho permet, quan s'aixequi l'estat d'alarma, l'Escola de Flequers Andreu Llargués començarà de nou les classes a l'estiu.



Un dels plats forts que té preparats l'Escola de Flequers Andreu Llargués per enguany és la Formació d'Especialització en Fleca Artesana, prevista per al juliol. Serà impartida per Yohan Ferrant, director de l'escola i 'Ambassadeur du pain'. Aquest curs està pensat per a professionals del sector de la fleca que vulguin perfeccionar les seves tècniques d'elaboració de pans i brioixeria, per assolir l'excel·lència en la pràctica professional.

La metodologia que s'utilitza combina la demostració dels docents amb la pràctica. Els continguts s'agrupen per categories i seran impartits segons les diferents especialitats. Té una durada de 168 hores de formació dividides en tres blocs.

Per mòduls

El primer mòdul se centrarà en l'elaboració de pans artesans. Serà de 72 hores, del 13 al 30 de juliol de 2020, de dilluns a dijous, de 15 a 21 h. En ell s'aprendrà el comportament de les masses mare i les fermentacions directes, en bloc i controlades; es profunditzarà en els preferments; s'elaboraran productes clàssics -des de la mateixa baguet fins als pans més demandats al sector-, pans de massa mare, pans especials -de blat antic i de diversos cereals biològics-, pans decoratius comestibles -corona bordelesa, tabatières-, entre d'altres; i s'ensenyarà a fer tasts de pans. Es treballarà l'amassat, la maquinària i les seves funcions, i s'elaborarà els pans utilitzant farines biològiques, locals i de blats antics.

El segon mòdul s'enfocarà en la brioixeria artesana. Serà també de 72 hores, del 28 de setembre al 15 d'octubre de 2020, de dilluns a dijous, a les mateixes hores. Aquí es tractarà l'elaboració i el comportament de les masses de pasta de full -croissant, pain au chocolat, koingaman, etc.-. També d'altres productes com els pastissos flequers, de fruita, flams, galettes des rois, canyes, salats i altres clàssics de la fleca. A més, s'aprendrà a fer pastissos i masses batudes.

El tercer mòdul serà més breu, de 24 hores, del 14 al 17 de desembre de 2020, de 15 a 21 h. Se centrarà en l'"snaking" i s'ensenyarà a preparar pans de llet, bagels, masses per a coques i pizza, entrepans amb diferents farcits i productes de temporada, i molts més. NEWSIPA

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

El Gremi aposta per una àmplia oferta de monogràfics i tallers

Els cursos breus d'enguany tractaran el forn, la pastisseria, el màrqueting, la comunicació i el punt de venda.

Els professionals que vulguin complementar els seus coneixements però que no disposin de gaire temps lliure per poder dedicar als estudis, poden optar per assistir a algun de les desenes de monogràfics que el Gremi ha preparat i que s'aniran impartint al llarg de l'any. Alguns dels més destacats són el monogràfic en Canapès i Productes Salats per a Festes; el d'Assortiment de Pizzes Flequeres; Coneixement del Producte per a Millorar les Vendes; Coques Salades; o Bàsics de les Masses Batudes, impartits per M. Cruz Barón, subdirectora de la BSBS. Yohan Ferrant repeteix com a formador en el monogràfic de Pans Fets Exclusivament amb Massa Mare Natural i el flequer Àngel Zamora els completa amb el de Productes sense Gluten a l'Obrador i el de Pans Catalans.

La pastisseria també té espai enguany en la formació del Gremi. Aquest any està programat el curs d'Especialització en Pastisseria Artesana, una formació que permetrà als professionals adquirir els coneixements bàsics per elaborar peces de pastisseria i, per tant, incrementar l'oferta de productes propis als seus negocis. La duració del curs és de 60 hores. De pastisseria també s'han programat monogràfics, més breus, com el taller en Productes de Venda per Impuls; un en Cassoletes Clàssiques i Contemporànies; el de Grans Clàssics de la Pastisseria en Format Individual; o el de Masses de Full per a Pastisseria Fresca i Pastissos de Viatge. Tots ells els imparteix

Toni Vera, pastisser guanyador al premi El Millor Croissant Artesà de Mantega 2019 i 2016, i tenen una duració de 10 h cadascun.

El pastisser Sergi Vela, nomenat 'Spanish Chocolate Masters' 2009 i 2010, també posa cullerada a l'escola amb monogràfics propis: formació en l'elaboració de Macarons; Pastissos Flequers; Vasos; i Torrons Clàssics i Moderns. Tots ells, entre molts altres, tenen lloc al llarg de l'any i també tenen una durada de 10 h.

Iniciació a nous forners

Per als qui vulguin començar des del principi i aprendre l'ofici flequer des de zero, el Gremi, de la mà amb el Servei d'Ocupació de Catalunya (SOC) programa el Certificat de Professionalitat en Fleca i Brioixeria, un curs de 530 h, amb torns de matí o tarda, completament pràctic on es treballarà i s'elaboraran productes de manera artesanal amb els millors ingredients per aconseguir fer productes de qualitat. Al llarg del curs s'ensenyarà als aprenents a fer els productes bàsics del negoci de la fleca i la brioixeria, productes complementaris, decoració i envasat de productes, i se'ls formarà sobre com treballar amb seguretat i higiene en l'obrador. El certificat inclou unes pràctiques professionals obligatòries de 80 h en alguna fleca.

També hi ha preparat un altre programa, el d'Iniciació a la Fleca Artesana, de 120 h de duració, també amb grups de matí o tarda, on s'aprofundirà més en el coneixement i la

selecció de matèries primeres; en processos d'elaboració com l'amassat, la laminació, el repòs, la divisió, fènyer, el format, la fermentació i la cocció; entre d'altres. S'elaboraran masses de baixa hidratació, amb màquina de mitja o alta hidratació; masses amb fibra o amb altres cereals; masses enriquides, batudes, fermentades, fullejades; brioixeria tradicional i pastissos de fruita amb base de massa de full.

Taller de màrqueting i punt de venda

No tot el coneixement queda en l'elaboració del pa. Saber portar el negoci i promocionar-lo de manera adequada per atraure més clients és una disciplina que cal treballar. Per això, el Gremi ofereix una sèrie de tallers per a treballar aquests potencials. Per una banda, trobem el Taller Pràctic de Decoració del Punt de Venda, pensat per a ocasions de Pasqua, Sant Joan i Nadal, el Taller Pràctic de Packaging segons les diferents campanyes de l'any; un Taller de Bakery Tour, per aprendre a analitzar la imatge i concepte de botiga de les fleques, pastisseries i cafeteries del voltant; un taller sobre el Producte i la Clientela, perquè els venedors sàpiguen donar resposta a les peticions dels clients, sàpiguen parlar bé de cara al públic i puguin assegurar les vendes; i el Taller de Cartelleria i Comunicació Visual en el punt de Venda, on s'ensenyaran tècniques de comunicació, grafisme i imatge corporativa aplicades al negoci flequer, entre d'altres. **NEWSPA**

PROPEROS CURSOS

– CANAPÈS I PRODUCTES SALATS PER A FESTES
10 h. Elaboració de Canapès, mousses i barquetes.

– ASSORTIMENT DE PIZZES FLEQUERES
10 h. Elaboració de diferents masses de pizza en format i textura, buscant que tinguin bona durabilitat al llarg del dia.

– PRODUCTES SENSE GLUTEN A L'OBRADOR
10 h. Aprendre a aconseguir productes de qualitat sense gluten.

– PANS FETS EXCLUSIVAMENT AMB MASSA MARE NATURAL
15 h. Elaboracions de pans amb massa mare 100% naturals (líquida i sòlida) i amb blat de biodiversitat.

Europastry vetlla pels particulars i participa en campanyes solidàries

La situació causada per la Covid-19 ha mobilitzat tot el sector de la fleca per a garantir el proveïment d'aliments bàsics. Europastry, la companyia especialista en masses congelades, ha habilitat tots els sistemes per a garantir-ho.

Servei a domicili

Com a part del seu propòsit actiu i responsable en el proveïment d'aliments bàsics com és el pa, la companyia ha llançat un servei de lliurament a domicili per a particulars sota el nom d'"Omple el teu congelador".

L'objectiu de la campanya és que els ciutadans puguin romandre a casa i mantenir les cures i mesures preventives necessàries. Per a això, ha habilitat en la seva e-commerce i en la seva aplicació mòbil un lloc on els particulars poden realitzar la seva comanda a domicili.

Solidaritat contra la Covid-19

Europastry ha volgut afegir-se a la lluita contra el coronavirus a través de donacions

de productes per a entitats i organitzacions que tenen com a objectiu col·laborar amb els herois d'aquesta crisi i amb els col·lectius més vulnerables.

Els pans, la brioixeria i els plats preparats d'Europastry s'inclouen en els menús d'ONG i entitats socials. L'empresa col·labora amb la iniciativa Food For Good BCN, una xarxa de xefs, restauradors i proveïdors que elaboren menús saludables per a diverses entitats, i amb l'ONG World Central Kitchen, del Xef Jose Andrés, qui utilitza les empanades de tonyina en els seus menús.

Agraïment a sanitaris i voluntaris

Per a agrair la tasca dels sanitaris i voluntaris, Europastry col·labora amb el grup Viena Capellans, oferint menjar gratis als qui es troben treballant en l'hospital provisional de IFEMA. Els Dots d'Europastry formen part, cada setmana, d'aquesta acció.

La companyia també està col·laborant amb els ajuntaments de Sarrià i Valls,



municipis on se situen dues de les seves plantes productives, per a repartir els seus productes a entitats com hospitals, residències, Protecció Civil, Guàrdia Urbana, Creu Roja o Càritas. Europastry agraeix als col·lectius i organitzacions que han creat aquests projectes summament representatius, i manifesta l'orgull de poder ser part i col·laborar des de la seva especialitat, l'alimentació. **NEWSPA**

El Govern espanyol aprova la creació de l'FP de Grau Mitjà en Forn i Pastisseria

El Consell de Ministres espanyol ha donat llum verda a la creació d'una nova Formació Professional fornera. Es tracta de l'Especialització FP de Grau Mitjà en Forn i Pastisseria Artesanals, una titulació amb una durada de 600 hores, englobada en la família professional d'Hoteleria i Turisme i que CEOPPAN portava cinc anys perseguint. L'objectiu de l'FP és elaborar, presentar i maridar productes tradicionals de fleca i brioixeria artesanals, dolços i salats, amb cereals tradicionals, aplicant tècniques actuals amb creativitat i innovació.

Iniciativa a Ceoppan

L'FP ha estat desenvolupada per un grup de forners entre els quals es troben

CEOPPAN, Arturo Blanco, Javier Moreno, Jesús Sánchez i Moncho López, al costat del Ministeri d'Educació i Formació Professional.

De moment, només s'ha aprovat la creació del títol; queda pendent que el Govern d'Es-



panya ho publiqui al Butlletí Oficial de l'Estat (BOE) perquè les comunitats autònomes puguin començar-lo.

"Estem molt satisfets que, per fi, s'hagi aconseguit una titulació específica per a la fleca artesana que, a més, ens permetrà tenir un element més molt important per a la definició de l'elaboració artesana en la norma de qualitat", ha assegurat la Confederació, qui ha invertit "molt temps i esforç" en el projecte, però que considera que és "només el primer pas" de molts. La informació sobre el contingut de el programa formatiu, com arribarà el currículum d'aquesta formació a les escoles i altres detalls logístics encara està per conèixer-se, a l'espera de la publicació del BOE, ja que podria patir alguna modificació. **NEWSPA**

Salva llança la campanya “No estás solo” per fer costat al sector forner

Salva Industrial, empresa líder en el sector de la maquinària industrial per a fleca, es posiciona a prop del sector forner per a ajudar-lo a fer front a l'escenari causat per la COVID-19 i agrair el treball que està fent el sector.

Per això, la companyia ha llançat la campanya “No estás solo”, una iniciativa per encarar el gran repte que suposa la situació actual de forma unida. Salva ha obert una línia telefònica d'assistència tècnica i comercial que funciona 24 hores al dia per a solucionar problemes i consultes que puguin sorgir als clients. El número és el 669 829 774.

En la seva voluntat d'acompanyar al sector en aquests moments, la companyia industrial ha decidit allargar dos mesos la garantia de les màquines per als equips que van ser facturats a partir de l'1 de març de 2019. D'aquesta manera, la garantia dels equipaments passa de ser de 12 mesos a 14 mesos.

Salva vol agrair a tot el sector el treball que estan fent per “als seus clients, la comunitat i per a tot el sector”. “En aquests moments de restriccions i distàncies de seguretat, volem que ens sentis una mica més a prop. Volem donar suport a la teva labor, lliurament i dedicació”, afirma la companyia. **NEWSPA**



The graphic features the Salva logo at the top left, showing bread on a conveyor belt. Below it, the text reads: **NO ESTÁS SOLO**, #SALVATAMBIENERESTU. A smaller text block says: "En estos momentos de restricciones y distancias de seguridad queremos que nos sientas un poquito más cerca." Below that, it states: "Queremos apoyar tu labor, entrega y dedicación." and "Por eso te ofrecemos la **Congelación de garantía*** de tus equipos por dos meses." A call to action says: **CONTACTA CON NOSOTROS** with a 24-hour direct line at 669 829 744. A small note at the bottom says: *Para equipos facturados a partir del 1 de Marzo del 2019. The graphic also includes three photos: a person in a white uniform and mask, hands being washed, and a person in a mask working in a bakery.

Puratos ofereix gratis una plataforma de venda online per a forners

Puratos, l'empresa de producció de matèries primeres de fleca, pastisseria i xocolateria, amplia els seus serveis a través de Baker Online, una plataforma de venda online per a tots els seus clients.

La multinacional belga vol fer costat al sector en un moment tan delicat. Les mesures que han decretat les autoritats han creat nous hàbits de consum en la societat, que visita menys les seves fleques



habituals, i que poden provocar una crisi al sector.

Baker Online és una plataforma de venda online que permet a forners, pastissers i xocolaters crear una botiga online totalment gratuïta i personalitzada amb els seus motius corporatius i productes. Aquesta plataforma està vinculada al lloc web de cada client, on els mestres artesans poden penjar fins a un màxim de 20 productes que són els que vendran de manera electrònica, així com afegir una descripció, informació d'al·lèrgens i imatges. La plataforma serà gratuïta per a totes les empreses que vulguin fins al 30 de maig.

Aquesta plataforma, a més de suposar una nova finestra de venda per a forners, pastissers i xocolaters amb la qual fer front a la complicada situació actual, és també una eina que els permet controlar la planificació de comandes.

D'aquesta manera, les vendes de les fleques, pastisseries i xocolateries poden augmentar. A través del lloc web de cada establiment, els clients poden consultar l'oferta de productes i adquirir el que més desitgin. El pagament es fa mitjançant una plataforma de pagament. D'aquesta manera, el mestre artesà rep un correu electrònic amb les comandes diàries i el resum de producció de la jornada, de manera que pot preparar i planificar les peticions dels seus clients. **NEWSPA**



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

Mesures laborals del Reial Decret-llei 11/2020

Per tal de donar liquiditat a les empreses i treballadors autònoms davant les dificultats causades per la crisi de la COVID-19, i afavorir el relançament de l'activitat econòmica una vegada finalitzi l'estat d'alarma, el Govern espanyol ha promulgat el Reial Decret-llei 11/2020. Entre les principals mesures que s'estableixen a l'esmentada norma, cal destacar la possibilitat de sol·licitar moratòries i ajornaments de l'ingrés de les quotes socials a la Seguretat Social.

Moratòria a empreses i autònoms

S'ha aprovat una moratòria a empreses i autònoms de fins a sis mesos, sense interessos, per al pagament de les obligacions de cotització amb la Seguretat Social, amb una sèrie de condicionants que encara estan pendents de determinar mitjançant Ordre Ministerial.

Concretament, en el cas de les empreses, estaran compreses en la moratòria les cotitzacions dels mesos d'abril a juny de 2020, i en el cas de treballadors per compte propi, les del mes de maig fins a juliol, sempre que les activitats que realitzin no s'hagin suspès amb ocasió de l'estat d'alarma declarat pel Reial Decret 463/2020, de 14 de març.

Conseqüentment, en aquells casos en què la moratòria sigui concedida, si es tracta d'empreses, les liquidacions d'abril, maig i juny s'hauran d'ingressar en els mesos de novembre i desembre de 2020, i gener del 2021, respectivament, i de forma simultània a les quotes d'octubre, novembre i desembre de 2020. I, en els supòsits dels treballadors autònoms, les quotes corresponents als períodes de liquidació de maig, juny i juliol s'hauran d'ingressar en els mesos de novembre i desembre de 2020, i gener de 2021, i de forma simultània a les quotes d'aquells mateixos mesos.

Respecte als terminis de presentació de les sol·licituds, es podran presentar en les següents dates: entre l'1 i 10 de maig, es podrà peticionar la moratòria dels períodes de liquidació d'abril, maig i/o juny, entre l'1 i el 10 de juny, les de maig i/o juny, i, finalment,

entre l'1 i 10 de juliol, les corresponents al mes de juny.

Finalment, en aquest moment encara no s'ha habilitat cap procediment de presentació de les esmentades sol·licituds, i s'espera que en el pròxim mes de maig, una vegada establerts els requisits i condicions que s'hagin de complir per accedir a la moratòria, es confeccioni algun tipus de mecanisme de comunicació telemàtic. En qualsevol cas, el Reial Decret-llei 11/2020 sí que recull que, una vegada presentada la sol·licitud a la Tresoreria General de la Seguretat Social, aquesta tindrà un termini de tres mesos per respondre, encara que momentàniament es permetrà aplicar la moratòria una vegada feta la petició. Finalment, cal insistir que aquelles empreses i autònoms que hagin obtingut exempcions regulades a l'article 24 del Reial Decret-llei 8/2020, de 17 de març, de mesures urgents i extraordinàries per fer front a l'impacte econòmic i social de la COVID-19, com a conseqüència dels procediments de suspensió de contractes i reducció de jornada per força major, queden exclosos de l'aplicabilitat de la moratòria.

Ajornaments a empreses i autònoms

Les empreses i autònoms, sempre que no tinguessin un altre ajornament en vigor o deute pendent d'ingrés, podran sol·licitar un altre aplaçament dels seus deutes amb la Seguretat Social corresponents als mesos de març, abril i maig de 2020, meritant un interès del 0,5%. En aquest punt, s'ha d'assenyalar que en cap cas es podran ajornar les quotes inajornables com són la quota obrera i la quota empresarial per accident de treball i malaltia professional.

La sol·licitud dels ajornaments s'haurà

d'efectuar abans del transcurs dels deu primers dies naturals del termini reglamentari d'ingrés (abril, maig i juny), mitjançant l'autoritzat del «Sistema Red», i l'Administració tindrà un termini màxim de 30 dies per respondre segons el Reglament General de Recaptació. Així mateix, les sol·licituds que es presentin fora d'aquest termini s'entendran extemporànies a efectes d'obtenir l'esmentat interès del 0,5%, i se'ls aplicarà l'interès legal del diner (per a l'any 2020, el 3%).

Igualment, encara que no es contemplava al text original del Reial Decret-llei 11/2020, per Resolució de la Tresoreria General de la Seguretat Social publicada al BOE en data 09/04/2020, s'han modificat les normes generals que regulen els ajornaments COVID-19 pel que fa a la necessitat d'aportació de garanties per a la seva concessió. En concret, no es requerirà cap garantia si el deute és igual o inferior a 150.000 euros. I, en el supòsit que fos superior a l'esmentada quantia i inferior a 250.000 euros, es concedirà si, en el termini de 10 dies des de la resolució d'admissió, s'ingressa un terç del total del deute, i, la resta, en dos anys. Per tant, amb excepció de l'esmentat interès reduït i els paràmetres de necessitat de garantia abans exposats, els ajornaments per la COVID-19 es regiran per les normes generals que regulen els aplaçaments del pagament de la Seguretat Social i, per això, el període màxim d'amortització podria arribar als cinc anys en els deutes inferiors a 150.000 euros.

Una vegada realitzada la sol·licitud, no es generarà perjudici per a l'interessat a efectes d'obtenció d'un certificat de corrent de pagament, ni es carregarà el deute, ni tampoc es generarà cap recàrrec. **NEWSPA**

“Davant de qualsevol dubte que pugui sorgir sobre la qüestió tractada, poden posar-se en contacte amb el nostre Departament Laboral i, en la major brevetat possible, respondrem els seus dubtes o peticions”.



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

Les assegurances i la cobertura davant la Covid-19

Al sector assegurador ha participat en l'elaboració d'un informe, que analitza a fons l'impacte de la pandèmia de la Covid-19, com està afectant les cobertures i garanties de les diferents branques i àrees del sector assegurador, indicant que encara que, en general, les condicions de les polítiques de riscos personals havien exclòs l'epidèmia/pandèmia a les seves clàusules, la majoria d'asseguradors ha acceptat la Covid-19 com una malaltia més amb els següents matisos segons les diferents branques:

- **RAM de salut:** aquest és potser el més afectat com a conseqüència de l'adscripció de la salut privada a la salut pública decretada pel Govern. Principalment els assegurats de pòlisses de salut privades poden accedir als seus centres privats, però una vegada han sigut atesos és l'Administració Sanitària que decideix els termes i condicions a cada cas. En tots els casos possibles, s'estan retardant les operacions no urgents i les proves.

Si l'assegurat dona positiu en Covid-19, la prova queda coberta per la pòlissa.

- **Ram de vida de risc:** Sense discussió, totes les entitats proporcionen cobertura de mort i invalidesa, tant a pòlisses individuals com col·lectives.

- **Ram d'accidents:** De per si, no cobreix malalties i, per tant no estaria cobert, ni com a pòlissa principal, ni com a garantia complementària.



“Si desitgeu més informació, sense cap compromís, podeu posar-vos en contacte amb el nostre Departament d'Assegurances”.

- **Ram de decessos:** No hi ha discussió: totes les entitats cobreixen la mort. Hi han problemes de servei que estan sent causats per l'acumulació de casos en determinades poblacions, i alguns clients reclamen el reemborsament de les primes dels serveis no realitzats a causa de les circumstàncies actuals (sales de vetlla, cerimònies, etc.).

- **Ram d'assistència en viatge:** Amb incidències suficients a causa del tancament de fronteres i la falta de mitjans de transport, ja que moltes aerolínies tenen vols i connexions cancel·lades, les ambaixades i els consolats estan agrupant viatgers per a

la devolució de vols especials i, en principi, es respectaran les condicions establertes a la pòlissa per a les diferents cobertures: estades, hotels...

- **Ram d'impagament de lloguers:** A causa de la gran demanda d'aquest producte en les circumstàncies actuals i de l'augment, més que predictable, dels impagaments, s'estan ajustant les clàusules, en funció dels últims desenvolupaments legislatius. De la mateixa manera, s'estan realitzant innumerables consultes de clients amb propietats i sobre l'impacte que pot causar l'impagament dels lloguers. **NEWSPA**

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

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

- Multirisc PIME i COMERÇ, integrant tots els centres de treball en una única pòlissa.
- Responsabilitat civil professional.
- D&O Responsabilitat civil d'administradors i directius.
- Salut. Assistència sanitària.

- Vida.
- Llar.
- Automòbils, vehicles comercials, motocicletes...
- Decessos.
- Comunitats de propietaris, edificis.

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.farineraacoromina.com
📍 https://www.instagram.com/farineraacoromina/
📌 https://www.facebook.com/farineraacoromina1897/



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



INFORMÀTICA

DIR INFORMÀTICA

C/ Bolívia, 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'Astúries, 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 llescadors
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>



□ 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



MILLORANTS I MIXES

□ LLOPARTEC

Desenvolupem i fabriquem una completa gamma de productes pels sectors de la fleca, la pastisseria i les masses congelades. Som especialistes en productes a mida, segons les necessitats del client. A més, fabriquem productes microencapsulats per a diferents sectors.

C/ Carrerada, 1
08793 Avinyonet del Penedès
Barcelona
☎ 938 970 736
info@llopartec.com
www.llopartec.com



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
Sandra Gordóvil

Dasipa[®]

Disseny, fabricació i muntatge de pastisseries i forns de pa



www.dosipa.com

dosipa@dosipa.com

T. 93 477 12 40

c/. Vallespir, 10 - Sant Joan Despí - 08970 Barcelona

BORSA DE NEGOCIS

<p>ES TRASPASSA</p> <p>Per jubilació, obrador i dues botigues, a Monistrol de Montserrat. En ple funcionament.</p> <p>Sr. José 646 883 215</p> <p>(219)</p>	<p>VENDA DE MAQUINÀRIA</p> <p>Vitrina frigorífica, marca COMERSA, i bàscula electrònica de 0-50 kg, ja estrenar!</p> <p>Sr. Andrés 669 550 217</p> <p>(219)</p>	<p>ES VEN</p> <p>Cremador de pellet KK100 de Cremax.</p> <p>Sr. Ramón 659 013 423</p> <p>(220)</p>	<p>ES TRASPASSA</p> <p>Despatx de pa amb degustació, de 65 m², a l'Hospitalet de Llobregat.</p> <p>Sr. Eloy 620 276 488 (18h -21h)</p> <p>(222)</p>	<p>ES TRASPASSA</p> <p>A Manlleu: obrador amb botiga + botiga, en ple funcionament.</p> <p>Sr. Francesc 651 801 959</p> <p>(220)</p>
<p>ES VEN</p> <p>Per jubilació, Forn de pa amb botiga, obrador i vivenda a Sant Joan de les Abadesses (Girona). Molt bona ubicació i en ple funcionament.</p> <p>Sra. Roser 636 336 230</p> <p>(220)</p>	<p>ES TRASPASSA</p> <p>Obrador de pa a Sant Vincenç dels Horts, amb cartera de clients. Possibilitat amb vivenda annexa.</p> <p>Sr. Maximino 639 529 869</p> <p>(221)</p>	<p>ES VENEN</p> <p>17 taules de 60X60, per zona de degustació. En perfecte estat.</p> <p>Sr. Andreu 672 011 870</p> <p>(221)</p>	<p>ES TRASPASSA</p> <p>Forn de pa amb obrador, en ple funcionament, a Barcelona (carrer Viladomat).</p> <p>Sr. Eloy 620 276 488 (18h -21h)</p> <p>(222)</p>	<p>ES TRASPASSA</p> <p>Botiga de venda de pa a Sitges, en ple funcionament. Zona comercial.</p> <p>Sr. José Antonio 640 509 200</p> <p>(221)</p>
<p>ES TRASPASSA</p> <p>A Sant Andreu de la Barca: obrador de pa amb botiga amb degustació. En ple funcionament.</p> <p>Sr. Jaume 606 554 156</p> <p>(219)</p>	<p>ES TRASPASSA</p> <p>Per jubilació: obrador amb botiga i degustació, en ple funcionament, a comarca Moianés.</p> <p>Sra. Montse 673 727 850</p> <p>(220)</p>	<p>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.</p> <p>Envïi el seu anunci al Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.</p> <p>E-mail: secretaria@gremipa.com</p>		

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.



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.



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



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



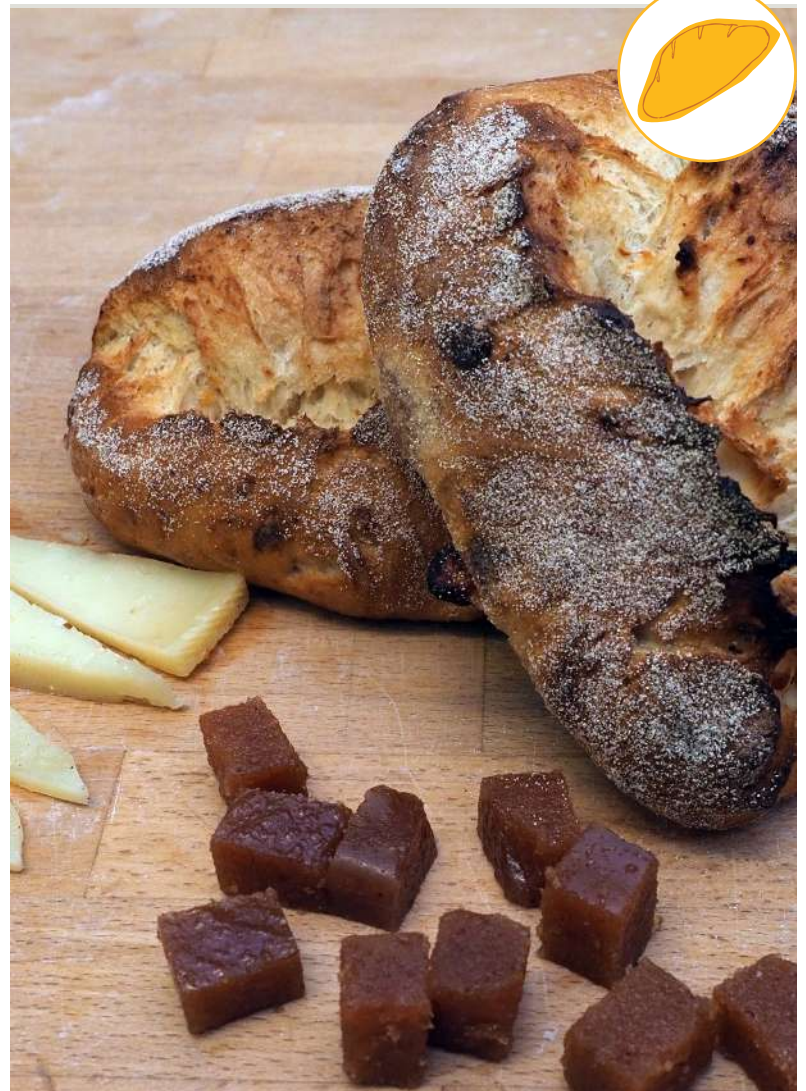
Productes y serveis financers en condicions preferents per als agremiats. A més dels membres del Gremi, també es poden beneficiar d'aquestes condicions especials els familiars de primer grau i els empleats dels agremiats.

Pa amb formatge i codony

- Pastar tots els ingredients de forma homogènia, sense el formatge i el codony.
- Posteriorment, formar el gluten i afegir-hi el ferment. Per acabar, afegir-hi el formatge i el codony.
- Reposar la massa durant 45 minuts. Dividir-la en peces de 350 g, bolejar lleugerament i deixar-ho reposar 15 minuts.
- Formar un 'chusco' i col·locar-lo a la roba, a l'inrevés. Fermentar fins a doblar el volum. Cocció al forn a 220°C amb vapor durant 18-25 minuts.

INGREDIENTS

- 1.000 g de farina de mitja força
- 20 g de sal
- 200 g de levain (massa mare)
- 5 g de llevat
- 5 g de mel
- 650 g d'aigua
- 300 g de formatge
- 300 g de codony



'Rolanda' amb bacó

- Pastar els ingredients fins a formar el gluten i reservar-ho en fred. Laminar la massa i tallar-la en porcions de 4 x 16 x 4 (gruix).
- Incorporar-hi les tires de bacó i enrotllar-ho. Arrebossar amb llavors de xia (al gust). Col·locar en un cèrcol i deixar-ho fermentar fins a doblar el volum.
- Cocció a 200°C durant 15-18 minuts. Injectar-hi una pipeta amb salsa picant una vegada cuit.

INGREDIENTS

- 1.000 g de farina 250 w
- 90 g de sucre
- 50 g d'ous
- Tires de bacó
- 25 g de llevat
- 100 g de massa mare
- 20 g de sal
- 500 g d'aigua
- 50 g de llard
- 450 g de llard per als plecs



ESPAI PATROCINAT

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



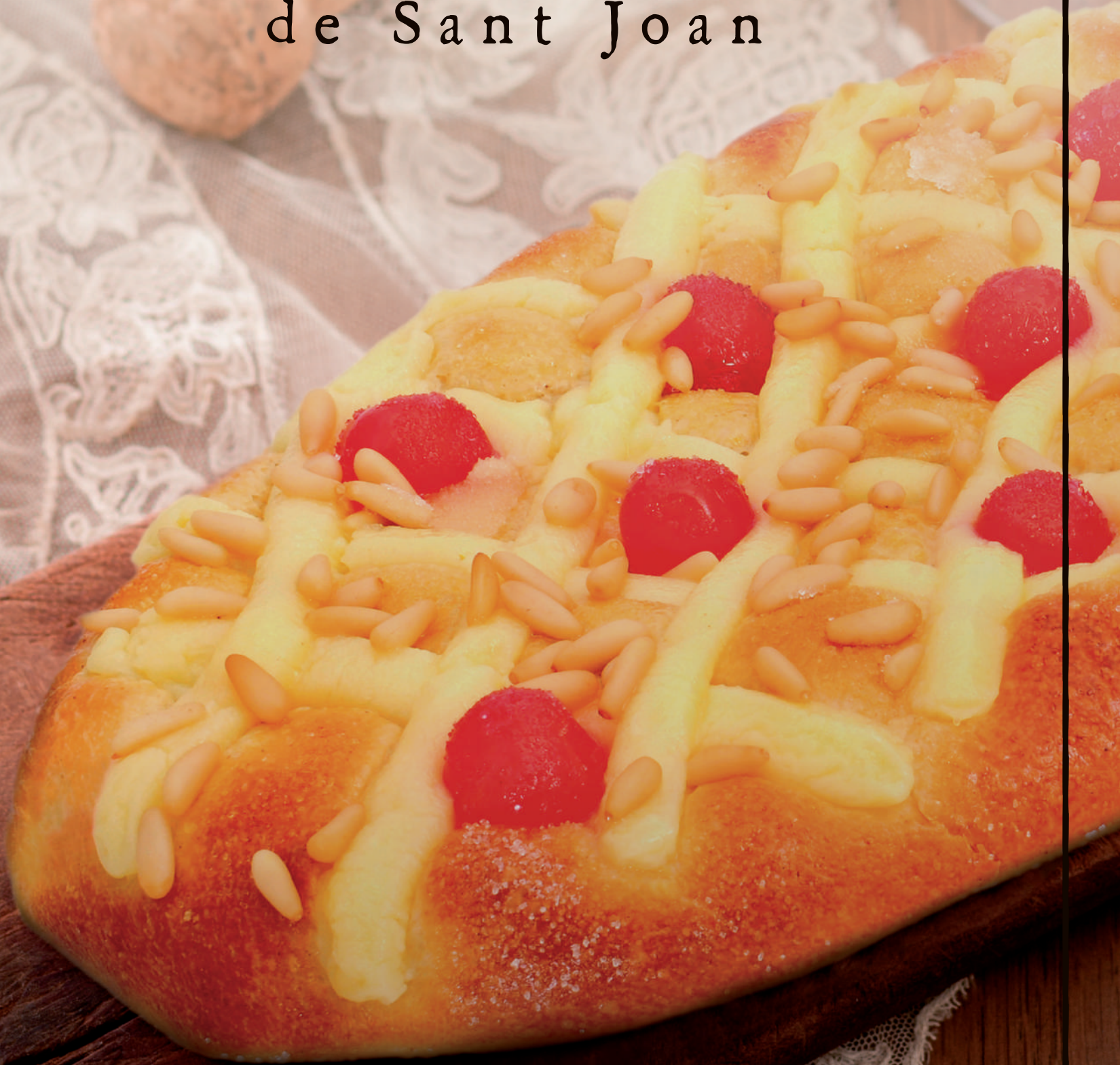
tritordeum.



· Tradició Artesana ·

COCA

de Sant Joan



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Amb el suport de:

