RECONEIXEMENTS: QUATRE AGREMIATS, NOUS MESTRES ARTESANS I JORDI GASQUE, ACCÈSSIT AL JOVE INNOVADOR

TÈCNICA: PER QUÈ UTILITZAR LA TECNOLOGIA DEL FRED?

newspa

Nov./ des. '20

n.227

REVISTA DEL GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

La Fleca del futur

Hi ha vida i negoci després del coronavirus, però és necessària una adaptació. Els proveïdors del sector fan les seves propostes.

Pan~Fri

EXCLUSIVAS FRIGORÍFICAS

50 anys al servei del fred industrial

1. El client es posa a les nostres mans

2. Li entreguem instal·lacions a la seva mida

Som experts en solucions integrals d'instal·lacions

Servei tècnic garantit amb professionals en refrigeració

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

Fabricació de vitrines especials a mida

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

sumari

6 I després de la Covid, què? La fleca del futur

La crisi sanitària ha capgirat completament els hàbits de consum i alimentació. El sector flequer s'està adaptant amb rapidesa a una situació d'incertesa, volatilitat i acceleració dels canvis, tot posant les bases per al que serà la fleca del futur. Tant els forners com els seus proveïdors de maquinària, farines, ingredients, utillatge, decoració, etc. miren cap al futur amb la qualitat i l'artesania com a horitzons.

18 RECEPTA DE PA. Croissant Gianduja.

20 RECEPTA PASTISSERA. Pastís de xocolata de Madagascar.

10 El més destacat per la nova normalitat

Fem un petit recull d'alguns productes i serveis destacats perquè les fleques puguin millorar el seu funcionament intern i serveis i assolir les noves necessitats de consum i alimentació de la societat.

News GREMI

24 Quatre agremiats, nous Mestres Artesans.

27 Jordi Gasque, accèssit al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador.

28 Entrevista a Xavier Rigol, product manager de Terpan.

News EMPRESA

38 Els autònoms societaris tenen dret a la tarifa plana.

43 Diades flequeres 2021.

Un nadal diferent,
no deixa de ser nadal

BONES FESTES

I FELIÇ 2021

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

editorial

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

Orgull de professió

Benvolguts companys i amics,

Feia temps que no em costava tant seure i decidir el tema de l'editorial de la revista. I no és per falta de coses a comentar, precisament, sinó per tot el contrari: per ser massa i ser massa intenses. Quins temps més complicats que ens està tocant viure, amics meus.

Que enorme tristesa per la situació social. Quina llàstima profunda de veure tants tancaments de negocis, comerços en fallida, tants treballadors en ERTO, sense saber com evolucionaran les coses en el futur. I el que és encara pitjor: tants autònoms sense ingressos, tantes famílies que veuen minvar els seus recursos i veuen incert el futur.

"AMB SORT I ESFORÇ ANIREM RECUPERANT DE MICA EN MICA".

I mentre, enmig de tot això, aquí seguim les fleques, els forners, lluitant contra vent i marea, amb bona part dels nostres ingressos en suspens (degustació, càterings i col·legis, restauració i hostaleria) i a peu de canó.

Sens dubte, hi ha molts sectors que ho tenen encara pitjor que nosaltres. Però això no vol dir que nosaltres ho estiguem tenint bé. I potser no s'està visualitzant tot l'esforç que hem fet i seguim fent: per servir puntualment als nostres clients, tot i haver reduït dràsticament els nostres ingressos, per portar el pa, els ànims i la companyia on ha calgut. Especialment, gran tasca la d'aquests forners de localitats petites, els que s'encarreguen de servir als pobles més aïllats, com a proveïdors d'un aliment essencial, és clar, però també de medicines o del que hagi fet falta. De companyia, d'una paraula amiga, d'ànims, d'interès i de presència, sempre de presència. Quin gran treball realitzat, benvolguts companys, jo us felicito una i cent vegades per tota la vostra tasca.

I, ara, toca aguantar. No defallir. Mantenir i aplicar totes les normes de seguretat (recordeu que al Gremi disposeu d'una guia amb pautes específiques per a fleques).

La recuperació serà lenta i llarga. Ho sabem. D'entrada, serà impossible recuperar tot el que hem anat perdent aquests mesos. Amb sort i esforç anirem recuperant de mica en mica, al fil de la també lenta recuperació de sectors com l'hostaleria i la restauració. O del turisme, essència econòmica de tants pobles de muntanya o costa, que estan patint enormement per les restriccions a la mobilitat de cap de setmana.

Ara, toca aguantar. Formar-se, treballar excel·lentment i resistir.

I vull transmetre que tot aquest esforç no és en va, ni de bon tros. Les pitjors circumstàncies a vegades aconsegueixen treure el millor dels éssers humans. Doncs aquesta situació, sens dubte, està traient el millor del nostre ofici. Així que vull agrair-vos a tots vosaltres, els meus amics de professió, la vostra tasca tan professional i la vostra lluita diària. Sempre m'he sentit molt honrat de ser forner; però, en aquests dies tan durs que vivim, em sento especialment orgullós del meu ofici i dels meus companys de professió. NEWSPA

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

Serveis redaccionals i editorials:
MODO in Action. C/ Aribau 230-240 6a planta local I-bis.
08006 Barcelona.Tel.: 931 395 347
A/e: redaccion@modoinaction.com

Director tècnic: Manuel Cortés
Cap de redacció: Marian Mateo
Redacció: E. Parlon, C. Gil, B. Garau.
Fotografia: Àngel Catena.

Maquetació: S. Esquerra, C. Ros, R. Lletjós.
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
Cap: R. Verdaguer.
Publicitat: Sandra Gordóvil · C/ Aribau 230-240 6a planta local I-bis.
08006 Barcelona.
Tel.: 931 395 347
Impressió: FORT IMPRENTA

CONSELL EDITORIAL **President:** Andreu Llargués
Vocals: 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 fleca, preparada per al món que ve

La crisi sanitària ha capgirat completament els hàbits de consum i alimentació dels ciutadans. El sector flequer s'està adaptant amb rapidesa a una situació de gran incertesa, volatilitat i acceleració dels canvis, tot posant les bases per al que serà la fleca del futur. Tant els forners com els seus proveïdors de maquinària, farines, ingredients, utillatge, decoració, etc. miren cap al futur amb la qualitat i l'artesania com a horitzons.

L'any de la pandèmia ha deixat un paisatge inimaginable fa només uns mesos. Les mascaretes, la distància social, les limitacions d'aforament i les restriccions de mobilitat s'han convertit en el pa nostre de cada dia. La crisi sanitària ha canviat moltes coses, entre d'altres, els hàbits de consum de la ciutadania. Però el que no ha canviat, malgrat aquest difícil context, és el fet que la fleca no ha deixat de lliurar ni un sol dia el seu producte artesà i de qualitat als seus veïns, complint escrupolosament amb la seva tasca social i de subministrament.

I ho ha fet no només per mèrits propis, que també, sinó a més a més gràcies a la professionalitat i capacitat d'adaptació dels seus proveïdors i altres empreses que abasteixen de productes i serveis el sector flequer. Hem parlat amb algunes d'aquestes empreses per tal que analitzin quina és la situació del sector i com pot evolucionar en els següents mesos.

El consum baixa, però...

Segons les darreres dades del Panell de Consum en les Llars del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació, entre agost de 2019 i juliol de 2020, el consum de pa per càpita es va situar en 33,26 quilos, una xifra molt per sota dels 56 quilos que es consumien als anys noranta, i encara més per sota dels 70 quilos per persona i any que es registren actualment a Alemanya.

Al juliol, el pa va ser l'únic aliment que va baixar el seu consum (-2,1 %) respecte a mateix mes de 2019. L'Associació Espanyola de la Indústria de Fleca, Brioixeria i Pastisseria (Asemac) preveu que el 2020 es tanqui amb una caiguda de vendes del 20 % en el conjunt de l'Estat a causa del coronavirus, amb la brioixeria com a sector més afectat.

Maria Zurita, Marketing Manager Foodservice España de FrieslandCampina Iberia, adverteix que "el consum en general es pot haver reduït encara que sigui lleugerament. El fet que durant el confinament hi hagués clients que fessin les compres de fleca als grans establiments pot desencadenar en una fuga d'alguns d'aquests clients, que s'han adaptat a fer les compres en aquests forns dels grans establiments. A més, també hi ha una petita part de la població que arran de la pandèmia s'han acostumat a fer pa diàriament a les seves llars. Al final, com a qualsevol crisi, els que sobrevisquin seran més forts. A més, com que han hagut d'implantar noves formes de treball, adaptació digital, menjar per emportar o servei a domicili, productes més saludables i altres mesures, aquestes ja restaran en els negocis, fent que aquestes fleques estiguin més especialitzades i puguin afrontar noves crisis amb nous recursos", assegura.

No són bones notícies, és clar, i no serem nosaltres qui diguem que aquests no són temps difícils per a la fleca, però més enllà de les xifres generals hem d'aprofundir en els grans canvis en el model de consum que s'estan produint a causa de la Covid per veure com les fleques es poden adaptar i oferir als clients allò que demanden i necessiten, com han fet sempre els artesans alimentaris en el decurs dels segles.

Per començar, hem de tenir en compte que les dades esmentades inclouen tant el pa artesà com l'industrial, tot ficat dins el mateix sac. Hem d'esbrinar, dins de la desgraciada situació que és una pandèmia, quines oportunitats ens ofereix: la gent menja més a casa que als restaurants? S'ha posat de moda fer pa casolà? Intentem fer menys sortides per a comprar aliments? Com ens podem adaptar a aquestes tendències per oferir al client el que necessita i de la manera que ho necessita? Això és el que hem d'esbrinar!

Demanda incerta

Martí Moretó, director general de Farines Fills de Moretó, reconeix que "la demanda és incerta. Pensem que s'estabilitzarà o augmentarà en productes bàsics, com ara el pa, i hi haurà una menor demanda d'altres productes de més valor afegit, com especialitats o brioixeria. En realitat, la demanda anirà lligada a la mateixa incertesa de les famílies, de l'estabilitat econòmica i de les perspectives del futur. La tendència que sembla que ha arribat per quedar-se és la demanda creixent de productes de proximitat, d'elaboració propera, que tenen cura del medi ambient, amb una elaboració que permeti una traçabilitat en tots els seus passos", assegura.

Mari Zurita preveu que "la demanda del futur més immediat serà com l'actual, comandes de poca quantitat i molt més freqüents per evitar abastir-se en excés.

> "Sembla que ha arribat per quedar-se la demanda creixent de productes de proximitat, d'elaboració propera,que tenen cura del medi ambient i amb traçabilitat".

I DESPRÉS DE LA COVID... QUÈ? LA FLECA DEL FUTUR

I prioritzaran productes que aportin més seguretat bacteriològica, productes que els hi facilitin els processos al mateix moment que els hi ofereixin els millors resultats, fins i tot en serveis on hi hagi un transport inclòs tipus servei a domicili (delivery) o menjar per emportar (take away)".

Primera necessitat

"El pa continua sent un bé de primera necessitat a la nostra cultura i molts obradors han aconseguit aprofitar la situació per flexibilitzar-se una mica i canviar pautes clàssiques, oferint serveis a domicili, o canviant horaris d'oferta de pa calent", explica Tristan Peirotes, director de Bongard Iberia. "Així doncs, creiem que les fleques poden adoptar postures d'especialització del producte oferint una qualitat que els distingeixi de les grans superfícies. També, augmentar l'oferta de productes per arribar potser a nous mercats: afegint diferents snacks als obradors, poden atraure el públic 'take away' amb més facilitat, per exemple. En qualsevol cas, ha quedat demostrat que el sector té la flexibilitat per assolir els canvis pertinents", assenyala.

Carlos Sánchez, director general de Colip España, subratlla que "qui no es prepari per a oferir un producte de qualitat és possible que acabi més afectat que aquell que inverteixi a reciclar-se d'acord amb la situació actual. Cal Invertir per fer un producte de qualitat. Ara per ara, mirant el futur, les fleques, igual com tants d'altres sectors, les veig travessant la bombolla de la incertesa. Crec que cal estar atent, obert als canvis i deixar-se escoltar per a passar a l'acció amb determinació d'acord allò que un vol i que no ens empresoni la por", insisteix.

Abastiment

Els responsables d'empreses relacionades amb la fleca que hem entrevistat tenen una visió privilegiada de com estar el sector gràcies a les comandes que reben dels forns. Els hem preguntat quins canvis han notat en el tipus de demandes i a les necessitats que els han transmès els seus clients forners.

Carlos Sánchez, de Colip España, relata que, els forners, "sobretot han telefonat per sol·licitar com podien canviar la manera de treballar basant-se en 3 punts claus: produir amb més qualitat per poder destacar i marcar diferència en un moment delicat; estalviar energia i per tant diners amb la maquinària; i poder crear un gran estoc de producte mantenint-lo en les millors condicions, per a després poder vendre'l al client final com si estigués acabat de fer, i així no dependre de si han de fer torns o no, o parar l'obrador o no, o confinar-se per risc de Covid".

"Hem notat un lleuger increment en la demanda de talladores de pa", indica per la seva banda Tristan Peirotes, de Bongard Iberia. "Entenem que els clients de les fleques fan comandes de pans grans per poder congelar-los i aprofitar-los durant més temps. Així no han de fer tantes sortides a comprar", observa.

Mari Zurita, de FrieslandCampina Iberia, interpreta que "la desconfiança en l'evolució de la pandèmia ha fet que les compres dels nostres clients no hagin estat tan regulars com són habitualment. Els ha fet por abastir-se en excés per si es produïa un nou confinament i, llavors, fan compres més sovint, però de menys quantitat", assenyala.

"Com a farinera, hem notat un augment de la demanda de farines per a l'elaboració de pa, en detriment de les farines de brioixeria", explica Martí Moretó. "I, al mateix temps, hi ha hagut un augment de la demanda de farina per a ús domèstic, espe-

> "Es venen més talladores de pa, potser perquè els clients compren pans més grans per sortir menys".

CONVERTIR LA CRISI EN UNA OPORTUNITAT

Xavier Rigol, product manager de Terpan.

El món s'ha aturat completament, una pausa forçada per preservar la salut. Quan això passi, res és etern, potser valorarem i veurem les coses d'una altra manera, donant més importància a detalls que abans donàvem ja per assumits. Una bona oportunitat per sensibilitzar-nos i descobrir nous horitzons i percebre els espais, tant personals com comercials des d'un altre punt de vista.

Els canvis són oportunitats de millorar i transformar les coses, obrir i pensar noves formes de fer. Després de cada crisi ve un renaixement.

Ara més que mai, exposar i mostrar els nostres productes d'una manera atractiva és el més important, i ja no només des de l'estètica sinó també des del màrqueting. Ara és el millor moment per renovar i donar una nova i millor versió del negoci.

Disposem ara mateix d'un actiu importantíssim: tenim temps de pensar reflexionar i crear nous projectes, de planificar com serà el nostre negoci i cap a on volem que vagi.

Estem segurs que tot això revertirà i a més amb escreix. Hi haurà un efecte rebot, voldrem sortir, gaudir, divertir-nos i, sobretot, comprar.

Els espais han pres un valor fins ara impredictible: volem que siguin funcionals, pràctics, dinàmics. Hem passat el confinament dins de les nostres llars, els espais i la decoració dins d'elles han pres una importància fins ara desapercebuda.

En l'aspecte de comercial i de detall, succeeix el mateix, els negocis han canviat els seus temps, els seus espais, la seva manera de vendre..., Els aforaments limitats, els temps de compra, en general el comportament del venedor, han canviat. Ara més que mai hem de tenir un mobiliari comercial adequat a tots aquests canvis.

Una bona exposició, ordenada, atractiva i visible pot suposar una compra més o menys extensa. Ara cal sobretot agilitzar la compra i proveir als nostres clients de mobiliari que els faciliti les compres i al mateix temps que compleixi totes les normatives d'higiene i seguretat. És molt important per a maximitzar les vendes.

Davant d'aquesta situació excepcional t'oferim que adaptis el teu negoci a les noves exigències que aquest món ens planteja. Renova't, reinventa't, però sobretot, mou-te. A ningú que camina li cau a sobre res.

cialment en els mesos de confinament. Aquest fet ha comportat que la gran distribució mostri més interès per millorar la qualitat de la seva oferta, donant entrada a farines més especialitzades, com la nostra, i acceptant la incorporació de noves referències de farina", analitza.

Acceleració dels canvis

"Molt probablement, aquesta crisi està accelerant canvis que ja s'estaven produint", analitza Martí Moretó. "Aquesta situació està portant a un canvi dels hàbits de consum i de compra: les compres online, les compres de proximitat, els sistemes de lliurament a domicili..., són alguns dels canvis que faran que les fleques s'hagin d'adaptar, inventant noves formes de servei, amb una diferenciació, de qualitat, encara més gran, respecte al que es troba en les empreses de distribució", opina.

"Les fleques del futur pròxim han de combinar el retorn a l'essència amb la incorporació de noves formes de servei, per mantenir una oferta dinàmica que respongui als canvis", afegeix.

> "Les fleques del futur combinaran el retorn a l'essència amb les noves formes de servei, amb una oferta dinàmica".

L'artesà, en creixement

Desde Colip España, Carlos Sánchez considera que, en el futur més immediat, la fleca es centrarà en "preparar els seus obradors d'acord amb els seus objectius: treure un producte d'alta qualitat; això vol dir actualitzar la manera de treballar i la mateixa maquinària".

Tristan Peirotes creu que "el mercat de l'artesà continuarà creixent i produint cada cop productes més exclusius i de qualitat. La cerca de pans més naturals i autèntics seguirà creixent. Així, esperem que les màquines per crear ferment líquid o massa mare es continuïn sol·licitant. Els forns de sola de pedra, que permeten polivalència i cocció artesana clàssica, tindran també importància en el futur (actualment ja tenen un gran pes). Nosaltres hi serem per oferir sempre les tecnologies més punteres en les necessitats del món modern, que vol mantenir la qualitat i excel·lència tradicional", es compromet.

Així, sembla que, encara que la situació sigui difícil i incerta, aprofundir la nostra aposta per fer les coses bé és l'única cosa que ens pot salvar, com ja ho ha fet tantes vegades al llarg de la història. La fleca és l'ofici més antic del món, i encara té molt de futur al davant. **NEWSPA**

El mes destacat per a la nova normalitat

BONGARD

Forn modular Soleo EVO

Soleo EVO és un forn elèctric de sola modular que pot ser configurat segons les necessitats de l'usuari, tant en termes de capacitat, com a producció i espai. Permet una cocció sobre sola o safata, usant-se en el primer un enfornador totalment integrat.

Inclou el panell tàctil Sensitiv'2, que controla tots els pisos del forn de forma independent. Equipat amb una tecnologia capacitativa, proveeix una navegació intuïtiva, senzilla i còmoda. Permet configurar les teves receptes, programar coccions i crear diferents perfils d'usuari, per adaptar-lo a qualsevol treballador de l'obrador.

En definitiva, un forn versàtil i potent apte per a qualsevol mida d'obrador.

Bongard Iberia, S.A.
Tel. 935 737 878
info@bongard.es
www.bongard.es

CIBERPAN

Pesadora per masses fermentades

El més destacat per a la nova normalitat continua sent la nostra pesadora per masses fermentades, en la que aconseguim un pa com fet a mà. En aquests moments que corren, la qualitat dels aliments bàsics de primera necessitat són la nostra prioritat per la qual cosa estem més units que mai en el suport als nostres forners, per aconseguir un pa com fet a casa en un estalvi de temps molt gran.

També destaquem la nova bolejadora tubular, que fa un pa rodó en un espai molt petit i estalvia un temps molt gran.

Ciberpan, S.L.
Tel. 964 216 912
info@ciberpan.com
www.ciberpan.com

FRIESLANDCAMPINA FOODSERVICE

Debic Nata Plus, fermesa i rendiment

El sabor de la nata fresca amb la màxima estabilitat! Una nata de qualitat constant durant tot l'any, sempre amb els mateixos resultats, evitant les minves. Amb la màxima fermesa i estabilitat, aguanta més de 48 hores sense perdre sèrum i aguanta el transport una vegada muntada, facilitant l'entrega a domicili i la recollida a l'establiment per part del client. És igualment estable en congelació. Té un altíssim rendiment i més data de caducitat, pel que permet gestionar millor l'abastiment del producte.

FrieslandCampina Iberia
Tel. 932 721 279
info.barcelona@frieslandcampina.com
www.debic.com/es-es

EUROPASTRY

Sophie, el croissant de mantega 'double pointage'

L'experiència fornera, el respecte pels processos tradicionals i els anys d'investigació han portat a Europastry a crear el millor croissant de mantega: Sophie. Aquest croissant destaca per la singularitat del seu procés 'double pointage' que combina tres passos clau:

- Slow: llargs temps de repòs i fermentació, per facilitar la unió perfecta de fullat i sabor.
- Cold: control exhaustiu de la temperatura de refredament per aconseguir una estructura i alvèols més ferms i regulars.
- Long: hores de dedicació i passió que caracteritzen tot 'boulanger' de professió.

Un altre factor determinant són els seus ingredients: mantega prèmium, blats de força, ous de corral, llet i notes de caramel. Una obra mestra!

Europastry
Tel. 902 400 266
communication@europastry.com
www.europastry.com

EXCLUSIVAS FRIGORÍFICAS

Ferm-Control-2 DH

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

Exclusivas Frigoríficas
Tel. 934 401 876
info@exclusivasfrigorificas.com
www.exclusivasfrigorificas.com

FARINERA LA META

Nova línia Meta-Natur

Farines més naturals, sostenibles i saludables.

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

Farinera La Meta
Tel. 973 200 319
lameta@lameta.es
www.lameta.es

SERMONT

Llançament dels forns Wachtel per les botigues

Sermont presenta en exclusiva un dels millors forns d'alta gamma del moment: els forns WACHTEL.

Una gamma de forns sofisticats, modulats i ampliables, que s'adapten a qualsevol botiga. Cinc formats de cocció, amb un panel de control multifunció intel·ligent que inclou funcions que permeten un estalvi de consum considerable. I tot, amb la confiança d'una marca alemanya que fabrica forns des del 1923.

Sermont, S.A.
Tel. 934 231 510
comercial@sermont.es
www.sermont.es

YLLA

Pels bons moments

Amb el calendari del 2021, Ylla vol mirar endavant i plasmar tot allò que trobem a faltar, més que mai en la situació actual, i que segur tornarà. Per això el calendari d'aquest any està ple de somriures, de moviment, d'interacció, d'alegria, de pura vida.

En aquesta ocasió, Ylla ha col·laborat amb el prestigiós il·lustrador i professor d'art Miguel Bustos, que ha plasmat aquest optimisme que es volia transmetre.

Com cada any s'han destacat les principals dates assenyalades del sector. I, a més, aquest any s'ha afegit una frase especial per mes com a motivació.

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

MANEL CORTÉS

Tècnica dels productes artesans

Per què utilitzar la tecnologia del fred?

Un dels avenços més important per la fleca als últims temps ha sigut l'aplicació professional del fred als productes preelaborats.

Què entenem per cadena del fred?

Podríem definir-la com "la temperatura controlada i dins d'un rang apropiat que garanteixi la qualitat del producte congelat o refrigerat durant tot el procés de manipulació, conservació, emmagatzematge, transport, distribució i venda".

Què entenem per congelació i refrigeració en la cadena de fred?

Tant la refrigeració com la congelació són mètodes de conservació físics dels aliments mitjançant la reducció de la temperatura a través de diferents tècniques de refredament.

D'acord amb el reglament per a aliments congelats, l'advertiment "No tornar a congelar" ha d'estar imprès en molts productes congelats, però no en tots.

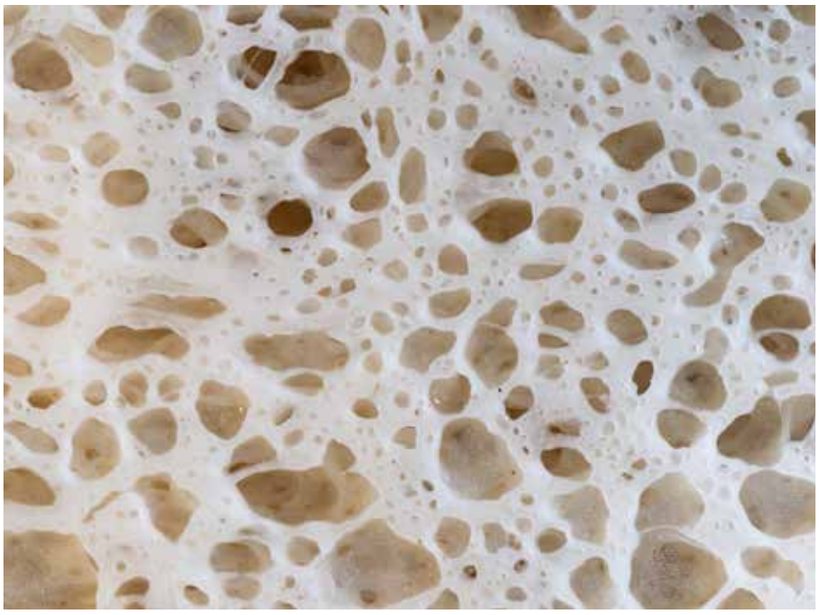
Bàsicament, sempre depèn del fresc que sigui el menjar o el tipus de producte congelat.

S'ha de tenir en compte que els aliments estan composts, en la seva majoria, per aigua. En congelar-los, aquesta es converteix en gel i aquests cristalls microscòpics trenquen els teixits (glútens). Cal recordar que en guardar en congelació és imprescindible aïllar els productes dels corrents d'aire (ressecament) i possibles contaminacions creuades. És per això que s'han de col·locar dins de bosses de plàstics tancades.

Què succeeix en descongelar-ho?

Amb la seva estructura interna trencada, l'aigua s'escapa de l'aliment. I amb ella, bona part del sabor i de les propietats nutritives. També s'altera la textura a causa d'aquests canvis en el teixit.

I si això ocorre la primera vegada,



imaginin el resultat de recongelar el producte de nou per segona vegada. Cada període menys propietats, cada vegada pitjor textura, de manera que en un parell de congelacions el producte pot arribar a perdre moltes propietats.

La segona raó per la qual és perillosos tornar a congelar són els bacteris, que són capaços de resistir als estralls del fred. Congelats queden paralitzats, però quan l'aliment recupera la seva temperatura proliferen a gran velocitat i tenen molt fàcil el seu treball contaminant degut, precisament, a aquest trencament de teixits del qual parlàvem abans.

Què hem de tenir en compte a l'hora de formular els ingredients

Amb la tecnologia del fred, i per garantir la qualitat, parts dels ingredients seran substituïdes per unes altres, per a així assegurar-se durant el procés de congelació i fermentació controlada un millor resultat final.

En relació amb el rendiment de les receptes, per exemple, hem de tenir en compte que, en la majoria de les receptes, s'hauran de reduir un 2 % els líquids.

Així mateix, l'ús de millorants específics és recomanable. En la seva majoria solen incorporar alguns tipus d'espessidor i gluten, per a estimular i adaptar millor els productes a aquests processos. La durada del procés de congelat o refrigerat dels productes determinarà la seva dosi.

L'ús de malt actiu per a aquests processos és aconsellable reduir-lo a la meitat del seu ús habitual; o, inclús, per complet, segons resultats obtinguts.

La temperatura de massa per a aquests processos és aconsellable que sigui al voltant dels 23 °C. El repòs és recomanable entre 30 i 75 °C. Per la seva part, la temperatura de cocció s'ha de reduir uns 15 °C aproximadament en relació amb l'enfornat habitual; i perllongar el temps de cocció un 7% de mitjana és el recomanable.

Els ingredients i la qualitat

Els diferents ingredients poden millorar la qualitat del pa en incrementar la retenció de gas en les masses.

L'ús d'oxidants compatibles amb un procés triat serà necessari. Segons sigui aquest procés, es requerirà almenys 40 ppm d'àcid ascòrbic, preferentment, de 60 a 100 ppm d'àcid ascòrbic és el recomanable per a una òptima oxidació. Els requeriments d'oxidació es poden incrementar durant l'emmagatzematge de la massa congelada, ja que pot haver-hi presència d'agents reductors provinents de cèl·lules mortes del llevat. Quan s'usin agents reductors per a reduir els temps de barrejat, tant químics com enzimàtics, es requereix una oxidació addicional per a obtenir òptims resultats.

És recomanable incrementar el nivell de llevat entre l'1% i el 4% per a compensar el baix nivell de producció de gas després del descongelat, i utilitzar llevat crio resistent adequat per a masses congelades. Les masses congelades requereixen nivells més alts de llevat per a compensar la intrínseca pèrdua de poder de gasificació del llevat, la perduda d'una certa activitat del llevat durant el congelat i emmagatzematge i posterior descongelació. Si s'usa un llevat menys crio resistent que el de masses congelades, es requeriran nivells més alts de llevat, ja que perdrà ràpidament poder de gasificació durant l'emmagatzematge en congelació.

> Tornar a congelar un producte descongelat el fa perdre propietats organolèptiques i pot ser perillós per la proliferació de bacteris.

Així mateix, l'ús d'una farina amb major percentatge de proteïna és recomanable, sobretot en aquells processos on els productes siguin congelats i guardats per més d'un mes. Aquesta recomanació és encara més necessària en els productes de brioixeria fermentada.

MANEL CORTÉS

Hi ha diversos sistemes de fred per aplicar a la fleca, segons la temperatura i com d'avençada estigui l'elaboració dels productes.

Sistemes de fred

En termes de fleca, quan parlem de 'tecnologia del fred' ens referim a diversos sistemes de temperatures. Al primer, els productes entren en congelació entre –10 i -20 °C. Podran deixar-se ja formats i posteriorment embalats i emmagatzemats; també poden deixar-se dividits per a després formar-se.

1/ Sistema Fermentació interrompuda - Congelació **(Figura 1)**

En aquest sistema l'aigua es congela. Els productes requeriran menor aigua en recepta i, a més, segons els dies de congelació, es pot complementar afegint gluten i una farina amb major quantitat de proteïna.

1+2 /Sistema Fermentació interrompuda/ Congelació + descongelació + fermentació retardada **(Figura 2)**

En aquest sistema, els productes no es veuran molt afectats per una ràpida descongelació, a més d'aconseguir disminuir la degradació per enranciment dels productes. Una altra cosa que evitarem amb aquest sistema és l'excés d'humitat per condensació de les peces. I és que la humitat per condensació es produeix pel fet que l'aire té aigua i aquest aire humit es condensa en els productes més freds -en aquest cas, als productes flequers o de brioixeria- i és molt important disminuir aquest efecte. En congelar els productes ens permet treballar amb major eficiència i una productivitat és més elevada.

3/ Sistema de Fermentació retardada constant **(Figura 3)**

Aquest sistema (fermentació retardada- refrigeració a temperatura lineal; mateixa temperatura de fermentació en fred a +8° més o menys) funciona entre unes temperatures de 5 °C a 8 °C, aprox. En aquest sistema, com que no es congelen els productes, permet reduir temps i material d'estoc. Amb aquest mètode de treball es pretén obtenir una temperatura uniforme de tots els productes que es van elaborant i guardant en continu en cambra.

4/ Sistema 4 fases de temperatures **(Figura 4)**

Aquest sistema té com a característiques principals que les peces són posades ja formades en la cambra. La seva fermentació és lenta (retardada) en la primera fase i, en la segona fase, s'augmenta la temperatura de la cambra fins a obtenir un volum fiable dels productes per a la seva cocció.

5/Fermentació controlada **(Figura 5)**

La fermentació controlada permet aturar la fermentació del producte flequer en el moment adequat (bloqueig o letargia de la massa llista per a enfornar), mantenint la massa així gairebé sense activitat i sense danyar el llevat. D'aquesta manera, podem anar enfornant les peces a poc a poc i moltes hores sense perdre qualitat. Aquest procés no permet un treball en elaboració contínua i enfornat, sinó que s'ha de disposar de dues cambres de fermentació controlada: una cambra per a anar enfornant i l'altra cambra per començar el procés de producció i emmagatzematge (estoc).

NEWSPA

GRÀFIQUES

Figura 1: Sistema Fermentació interrompuda - Congelació

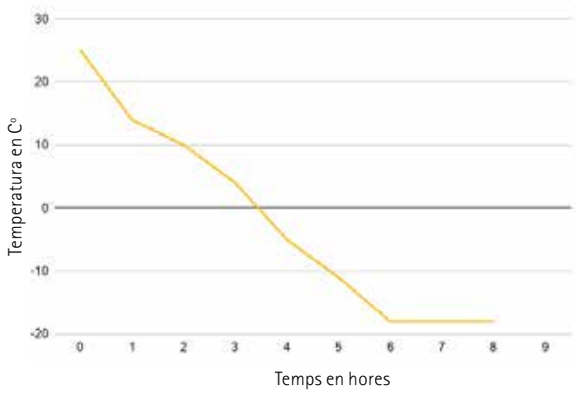


Figura 2: Sistema de Fermentació Interrompuda/ Congelació + descongelació + fermentació retardada

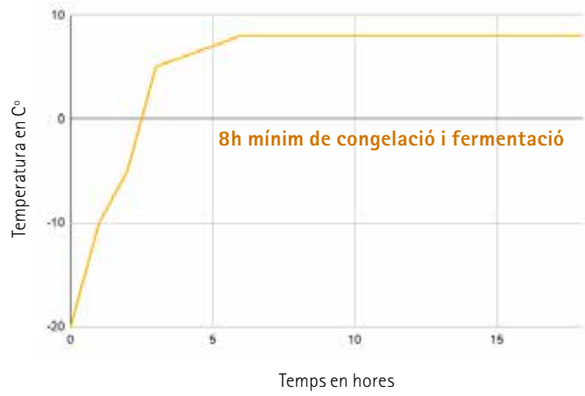


Figura 3: Sistema de Fermentació retardada constant

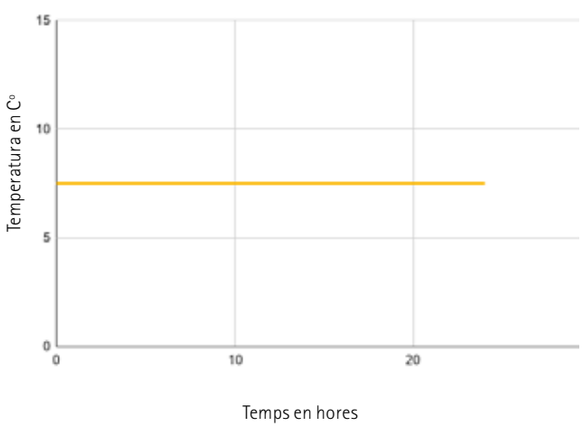


Figura 4: Sistema 4 fases de temperatures

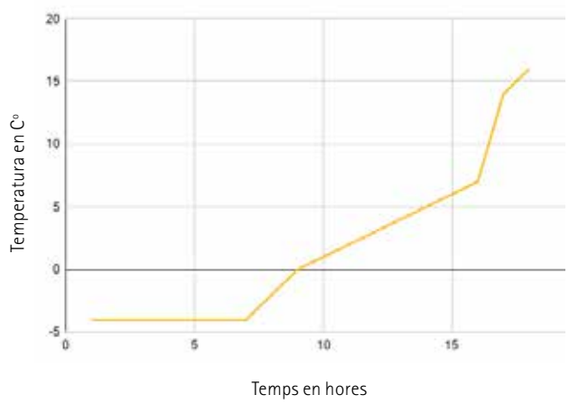


Figura 5: Fermentació controlada

MANEL CORTÉS

PA D'ESPELTA AMB OLIVES (FERMENTACIÓ RETARDADA)

INGREDIENTS

Ingredients massa

- 3.170 g de Poolish
- 1.500 g d'aigua (26ºC)
- 100 g de llevat premsat

Barrejar tot

- 500 g de farina d'espelta

Barrejar i remoure sense que quedin grumolls.
Deixar fermentar durant 60'

La resta d'ingredients

- 2.300 g de Poolish
- 2.300 g de farina d'espelta blanca
- 200 g de farina a la pedra d'espelta
- 50 g d'oli d'oliva
- 60 g de sal
- C/S de millorant d'atzerola
- 200 g d'aigua, aprox.
- 450 g d'olives verdes i negres desossades, meitat de cada

- 4 g d'orenga C/S

de pebre molt (barrejar i afegir al final del pastat a la resta de la massa). Reposar en bloc entre 45' a 60'

PROCEDIMENT

- Pastar tot a velocitat lenta fins a aconseguir una massa amb gluten format.

SERVEI DE MANTENIMENT
365 dies
24 hores

CAMBRES DE **FERMENTACIÓ CONTROLADA** A MIDA

Les nostres cambres s'adapten a qualsevol espai

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

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

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

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

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

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

Segueix-nos

frigual
ESPECIALISTES EN FERMENTACIÓ CONTROLADA
25 frigual

- Deixar reposar la massa entre 75' i 90'.
- Dividir en peces de 350 g.
- Formar a mà peces rodones.
- Posar en bannetons empolvorats de semolina.
- Posar en banastes.
- Deixar en fermentació retardada unes 12 h mínim (24 h màxim).
- Fer un tall en forma de creu.
- Fornejar amb vapor.
- Obrir el tir a la meitat de la cocció, acabar de fornejar fins a obtenir un bon cruixent i daurat.

Llistat d'ingredients

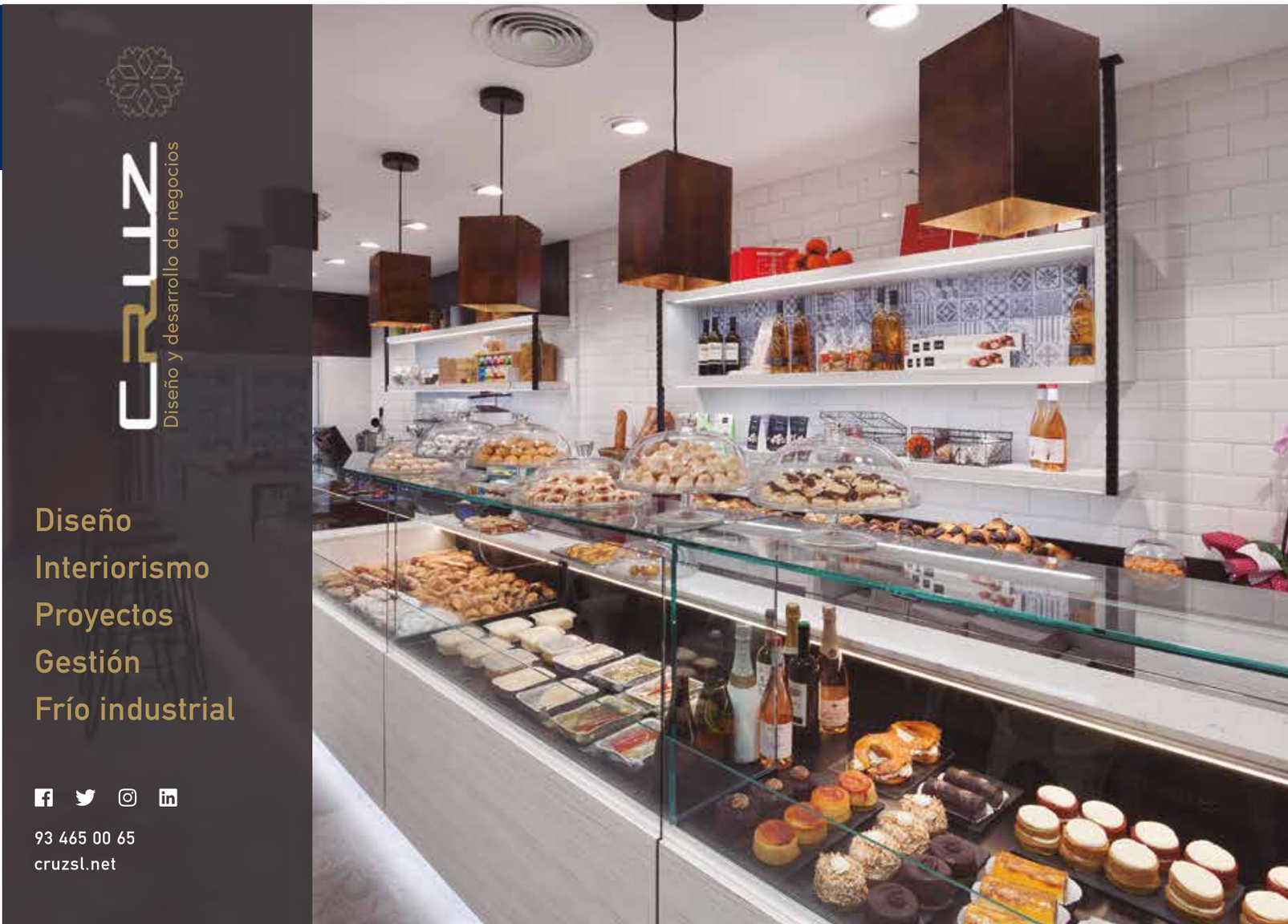
Farina d'espelta + poolish
olives
farina d'espelta a la pedra
oli d'oliva, sal
llevat i atzerola.

Informació per a al·lèrgics

Conté gluten.

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

Valor energètic= 1263KJ=302Kcal
Lípids= 12 g
Glúcids= 41 g
Pròtids= 9,4 g
Sal= 1,8 g



TONI VERA
CROISSANT GIANDUJA

El millor de dos mons

Aquesta recepta combina la delicadesa del croissant francès amb la intensitat de la xocolata amb avellana del Piemont.

En aquesta recepta barregem especialitats de dos països veïns que sempre ens han influenciat molt a l'àmbit de la fleca i la pastisseria: França, amb el seu emblemàtic croissant, i Itàlia, amb la sempre deliciosa gianduja.

No tothom sap que aquesta darrera elaboració rep el seu nom de Gianduja, un personatge tradicional de titella i carnaval que representa el piemontès arquetípic. Es tracta d'una pasta de xocolata que conté un 30 % d'avellana, encara que avui en dia els confiters moderns anomenen gianduja a qualsevol combinació de xocolata, sucre i fruits secs.

Elaboració

En primer lloc, farem el poolish, barrejant la farina de força, l'aigua i el llevat i deixant reposar a la nevera 24 hores.

L'endemà, afegirem el poolish als ingredients de la massa de croissant i ho pastarem tot plegat.

En acabar, farem divisions de 3 kg i les laminarem amb 1 kg de mantega en placa. A continuació, farem un plec senzill i un doble, amb repòs en fred d'1 hora entre plec i plec.

Una vegada fet això, estirarem la massa al número 5 de la laminadora i farem divisions de quadrats d'uns 90 g cadascun.

Després, enrotllarem la massa de 90 g formant un cilindre i la congelarem.

Quan tinguem la massa dura, al cap d'uns 30 minuts de repòs en el congelador, la tallarem en 8 parts, formant cercles, els quals disposarem dins un motlle micro perforat.

Fet això, introduirem un tros de gianduja i acabarem de tapar amb massa de croissant. Pintarem amb ou i deixarem fermentar 2 hores i mitja a 28 °C.

Finalment, courem a 175 °C durant 23 minuts i, en treure del forn, decorarem amb sucre glacé.

I amb això, ja tenim aquesta deliciosa recepta que uneix el millor de dos mons en un mos ple de delicadesa, gust i intensitat. Salut! **NEWSPA**

Receptа col·leccionable a la pàg. 39

INGREDIENTS POOLISH

- 600 g farina força 400w
- 700 g aigua
- 15 g llevat

INGREDIENTS MASSA CROISSANT

- 3.000 g farina
- 480 g sucre
- 84 g sal
- 75 g llet en pols
- 30 g millorant
- 3 ous
- 540 g mantega
- 75 g llevat
- 800 g aigua freda aprox.

França i Itàlia, unides en un mos

1

Barregem els ingredients del poolish i deixem reposar 24 h en nevera. Ho afegim als ingredients de la massa de croissant, fem divisions de 3 kg i laminem amb 1 kg de mantega en placa.

2

Fem un plec senzill i un doble, amb repòs en fred d'1 hora entre plec i plec. Estirem la massa al número 5 de la laminadora i fem divisions de quadrats d'uns 90 g cadascun.

Enrotllem la massa de 90 g formant un cilindre i la congelem. 30' de repòs en el congelador.

Tallem en 8 parts, formant cercles, els quals disposem dins un motlle micro perforat.

Introduïm un tros de gianduja i tapem amb massa de croissant.

Pintem amb ou i deixem fermentar 2,5 h a 28 ºC. Coem a 175 ºC durant 23'.

Tu poses l'art.

Wachtel.
Forns de pisos.

Nosaltres la tecnologia.

Sermont presenta en exclusiva un dels millors forns d'alta gamma del moment: els forns WACHTEL. Una gamma de forns sofisticats, modulats i ampliables, que s'adapten a qualsevol botiga. Cinc formats de cocció, amb un panel de control multifunció Intel·ligent que inclou funcions que permeten un estalvi de consum considerable. I tot, amb la confiança d'una marca alemanya que fabrica forns des del 1923.

sermont
El teu ingredient tecnològic

WACHTEL
since 1923

c/ Sepúlveda, 140 bis 08011 Barcelona
T 93 423 15 10 | www.sermont.es

TONI VERA
PASTÍS DE XOCOLATA DE MADAGASCAR

Dolç de Madagascar

Aquest elaborat pastís barreja diferents textures amb la intensitat de la xocolata de l'illa africana com a protagonista.

Dins l'inacabable món de les xocolates, n'hi ha una que sempre m'ha cridat l'atenció, pel seu exotisme i intensitat. En aquesta recepta, farem un pastís amb xocolata de Madagascar amb la riquesa de les diferents textures que aporten el pa de pessic, la mousse, el crumble i el glacejat negre.

Per fer el pa de pessic, muntem els rovells amb 75 g de sucre i reservem. Muntem les clares amb els 75 g de sucre restant, incorporem els rovells muntats, tot seguit incorporem la farina tamisada juntament amb l'impulsor, i anem fent moviments envoltants fins a aconseguir una mescla homogènia. Finalment, afegim la xocolata fosa amb la mantega clarificada. Emmotllem i coem a 180 °C durant 30 minuts.

Per fer el crumble de xocolata, barre-

INGREDIENTS
PA DE PESSIC

- 9 ous
- 150 g sucre
- 150 g cobertura negra Madagascar
- 150 g mantega clarificada
- 150 g farina fluixa
- 9 g Royal

Recepta col·leccionable a la pàg. 39

GLACEJAT NEGRE

- 360 g aigua
- 1.000 g sucre
- 180 g glucosa
- 80 g fulles de gelatina
- 300 g cacau en pols
- 260 g mantega
- 1.740 g gelatina neutra

CRUMBLE XOCOLATA

- 90 g sucre llustre
- 90 g mantega
- 90 g farina d'ametlla
- 18 g cacau
- 99 g farina fluixa
- 2 g sal

MESCLA CRUIXENT

270 g de crumble:
- 50 g praliné
- 20 g cobertura Madirofolo
- 10 g mantega de cacau

MOUSSE XOCOLATA

- 765 g nata
- 765 g llet
- 215 g sucre
- 430 g rovell
- 9 fulles de gelatina
- 1.900 g cobertura Madagascar 70%
- 4.600 g nata semimuntada

gem tots els ingredients a la màquina amb pala, fins a obtenir una mescla homogènia. Un cop lligat, anem desgranant fins a aconseguir diferents trossos irregulars de galeta, congelem i coem a 165 °C durant 25 minuts, fins que quedi ben cruixent i sec.

Per fer la mescla cruixent, barregem tots els ingredients per tal de fer una pel·lícula al voltant del crumble i poder-lo tenir protegit de la humitat. Aquest crumble ens servirà per introduir-lo entre el pa de pessic i tenir un bon cruixent a l'interior del pastís.

Per fer la mousse de xocolata Madagascar 70 %, elaborem una anglesa. Utilitzem les fulles de gelatina i emulsionem amb la xocolata. Quan la barreja arribi als 35 °C hi afegim la nata semimuntada. Realitzem el muntatge a la inversa. Afegim mousse al motlle i posteriorment introduïm el pa de pessic de xocolata amb el crumble dins. Congelem i reservem.

En una cassola elèctrica afegim l'aigua, la glucosa i el sucre. Portem a ebullició, desendollem i afegim les fulles de gelatina i la mantega. Emulsionem amb batedora. Finalment, afegim la gelatina neutra i reservem. Banyem les peces congelades a 35 °C. **NEWSPA**

TORTELL DE REIS CONGELAT

El Tortell no pot faltar

DESCONGELACIÓ

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

COCCIÓ:

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

INGREDIENTS

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

*posar al congelador la farina

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

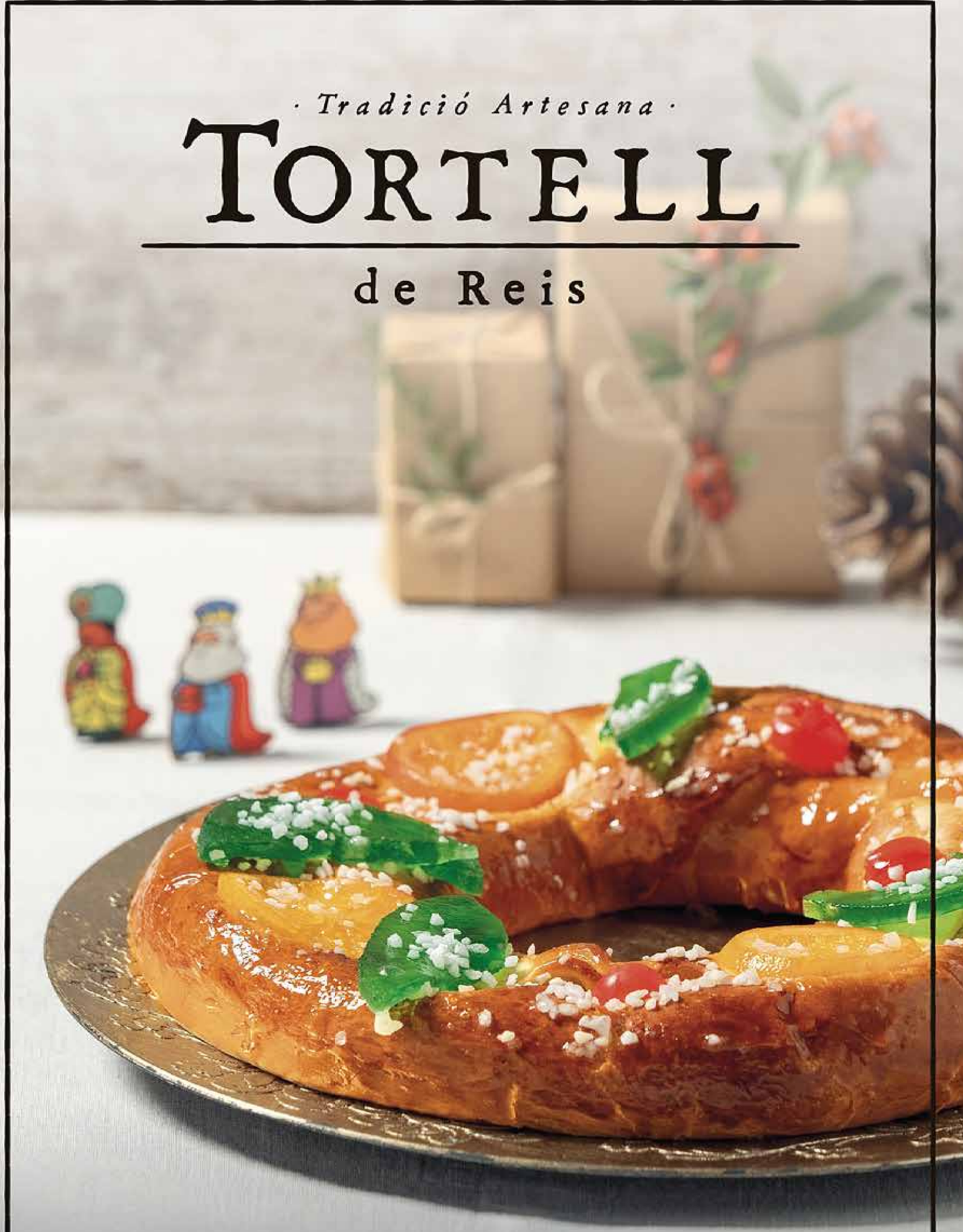
PROCÉS OPERATIU

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

· Tradició Artesana ·

TORTELL

de Reis



GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Amb el suport de:

Generalitat de Catalunya

Ajuntament de Barcelona

publitesa.es

RECONEIXEMENT INSTITUCIONAL

Quatre agremiats, nous Mestres Artesans

La Generalitat concedeix, a proposta del Gremi, el Diploma de Mestre Artesà Alimentari a quatre forners de reconegut prestigi

Com cada any, la Generalitat de Catalunya ha atorgat els Diplomes de Mestres Artesans Alimentaris a una sèrie de professionals de reconeguda trajectòria en diversos oficis dins de l'àmbit alimentari. En el que toca a la fleca, quatre agremiats han estat reconeguts, a proposta del Gremi, amb aquest guardó: Jordi Capella Escanilla, de la Fleca Roca, de Sabadell; Josep Bosch Burganya, de la Pastisseria-Forn Sant Roc, de Manlleu; Ramón Lluís Alavedra Torrella, de la Fleca Alavedra, de Monistrol de Montserrat; i Enric Francisco Soms, de Can Kiku Forn de Pa, de Mataró.

L'atorgament d'aquest diploma per part del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació del Govern de Catalunya significa el reconeixement del mestratge excepcional amb el qual l'artesà exerceix el seu ofici, per la qual cosa només s'atorga a les persones que acreditin una llarga trajectòria professional reconeguda de com a mínim quinze anys, domini tècnic del seu ofici, experiència i mèrits de caràcter extraordinari en la pràctica de l'ofici.

Sense acte de lliurament

Malauradament, degut a la pandèmia, aquest any no s'ha pogut celebrar la cerimònia de lliurament d'aquest diploma, que tradicionalment es porta a terme al Palau de la Generalitat.

Malauradament, és el segon any consecutiu que aquest acte queda suspès, ja que, al 2019, la tensió de la realitat política catalana va portar la Generalitat a cancel·lar-lo.

Aquest reconeixement és atorgat per l'executiu català des de l'any 1987. I des d'aleshores, s'ha lliurat a més de 1.000 professionals artesans de diferents disciplines alimentàries. Enguany, són 25 els guardonats entre forners, pastissers, carnissers, cansaladers, xarcuters, xurrers i formatgers. **NEWSPA**

JOSEP BOSCH BURGANYA PASTISSERIA-FORN SANT ROC (MANLLEU)

Aquest flequer de quarta generació regenta un forn que es remunta l'any 1888, quan va ser fundat pel seu besavi Ramon Rovira.

Tots els pans de la Pastisseria-Forn Sant Roc són elaborats de forma artesanal, amb matèries primeres de primera qualitat i seguint el procés artesanal de mescla, temps d'espera i repòs per tal d'aconseguir una penetració de les fècules i posterior cocció amb el forn de llenya. Els productes estrella són la coca de pinyons i ou i el pa de pagès.

El 1996 va col·laborar amb l'Associació de Flequers d'Osona en la creació del 'Pa d'Osona', pa artesà que s'elabora principalment a les poblacions de la comarca. També va ser el pioner en crear 'El Serpent de Manlleu', una galeta en forma de serp, que representa una llegenda tradicional de Manlleu. Un record per als visitants i un referent d'identitat per als manlleuencs.

Des de l'any 2013, col·labora amb diferents entitats, fent difusió de l'ofici de forner, com el Departament d'Ensenyament, la Diputació de Barcelona i l'Ajuntament de Manlleu, amb la realització de formacions pràctiques del Programa de Qualificació Professional i Inserció- Pla de Transició de Treball.

El 2013, la Pastisseria-Forn Sant Roc va rebre el reconeixement com a Establiment Comercial Centenari del Departament d'Empresa i Ocupació de la Generalitat de Catalunya, esdeveniment que va ser publicat al diari '9 Nou', de Manlleu.

L'octubre de 2013, l'empresa va ser premiada per la Cambra de Comerç de Barcelona, amb motiu del 'Dia de la Cambra'.

"Sap greu no poder celebrar l'acte de lliurament dels Diplomes al Palau de la Generalitat, però, sigui com sigui, per a la família és un orgull aquest reconeixement a la tasca de quatre generacions", assenyala el Josep. En aquest punt, s'enorgulleix que "la cinquena generació ja està en marxa, ja que el meu fill de 19 anys estudia alta pastisseria a l'Escola Hofmann".

JORDI CAPELLA ESCANILLA
FLECA ROCA (SABADELL)

Amb una trajectòria de 29 anys de professió a l'esquena, els seus inicis van ser al negoci familiar, fundat l'any 1957 per Pere Roca. El 1989 es va constituir la Fleca Roca, de la que són administradors ell i la seva esposa, Concepció Roca.

L'objectiu de l'empresa, ubicada a Sabadell, sempre ha estat defensar el consum de pa artesà i de qualitat, oferint diàriament als seus clients una àmplia varietat d'especialitats elaborades de forma artesana.

La Fleca Roca és una de les empreses implicades en el projecte 'Pa de Sant Julià', un pa que s'elabora amb farina d'alta qualitat de producció integrada i que, sota el control del Consell Regulador, garanteix una producció de qualitat mitjançant mètodes respectuosos amb la salut i el medi ambient, així com el procés des del camp fins a la fleca.

L'empresa és pionera en el treball amb farines ecològiques de proximitat, col·laborant amb les cooperatives de consum i elaborant, a més, productes amb masses mare naturals i amb llargues fermentacions. Així mateix, figura inscrita en el registre de fleques elaboradores de la IGP Pa de Pagès Català. Les seves especialitats són, a més del pagès, els pans ecològics amb massa mare, la 'gallega' i el pa de vidre.

Col·labora amb Ethos, una associació dedicada al tractament i rehabilitació de les drogodependències, impartint tallers per a adolescents, i també realitza tallers per a nens de l'Escola Teresa Claramunt, sempre intentant transmetre l'essència de l'ofici.

Durant la seva trajectòria professional, el Jordi Capella ha assistit a diferents cursos de pa i pastisseria, per tal d'ampliar els seus coneixements i perfeccionar-los.

"Quan em va trucar el president Andreu Llargués per felicitar-me, li vaig traslladar el meu agraïment al Gremi, ja que jo vaig començar a l'ofici amb gairebé 30 anys i em vaig formar a l'Escola de Flequers. El Manel Cortés ha estat el meu major mestre, i m'ha ensenyat a estimar la professió", assenyala.

En aquest punt, defensa la importància de la formació i la tasca de l'escola. "Gràcies a això, ara tenim una bona 'fornada' de forners al nostre país", comenta. Reconeix que, en un forner, la formació no acaba mai. "De fet, el dilluns vinent vaig a una master class a l'Escola", indica.

RAMON LLUÍS ALAVEDRA
FLECA ALAVEDRA (MONISTROL DE MONTSERRAT)

Ramon Lluís Alavedra és forner de tercera generació i fa 35 anys que exerceix aquest ofici. El seu avi va començar la professió en un forn a Vacarisses. L'any 1970 el seu pare va fer-se càrrec d'un antic forn, fundat el 1884, amb botiga annexa al carrer Pla de Monistrol de Montserrat, negoci que posteriorment va passar al seu nom.

"Enguany, que coincideix que celebrem el 50 aniversari de l'obertura de la nostra actual fleca, farem un pa especial d'aniversari", explica.

L'any 2007 va obtenir del Departament de Comerç el Premi de la Generalitat de Catalunya com a Establiment Comercial Centenari.

Diàriament elabora una gran quantitat de productes flequers, de brioixeria i de pastisseria de la més alta qualitat i sempre conservant la tradició artesana familiar. En són un exemple el pa de pagès, de multicereals, d'espelta, de sègol, gallec, xapata, de vidre, coques de forner, de brioix, coca de mató, coca de poma, així com pastissos, braços de gitano, lioneses i tortells, entre d'altres.

Assegura que no hi ha cap 'producte estrella' a la seva fleca, encara que el pa de pagès o la barra de mig i quart són els més venuts. Emperò, el més important és que el procés d'elaboració del pa es fa de forma artesana amb llargues fermentacions. Des del seu punt de vista, "només hi ha una manera de fer pa, que és artesanalment, encara que, és clar, adaptant-nos a les innovacions tecnològiques".

Així, al llarg de la seva trajectòria, ha anat modernitzant el negoci,

adaptant-se als canvis en les necessitats de compra dels consumidors, però sempre conservant el caràcter artesà dels seus productes.

Per tal de perfeccionar-se en l'ofici, ha assistit a diferents cursos impartits pel Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

Amb motiu de la Fira de la Coca i el Mató que se celebra cada any a Monistrol, ha participat en diversos programes de televisió.

"Em vaig assabentar d'aquest reconeixement a través de les felicitacions de clients i proveïdors, ja que va sortir un reportatge sobre els Mestres Artesans Alimentaris 2020 del Bages al diari Regió 7 abans que m'ho comuniquessin", relata.

Assegura que és "un reconeixement no només a la meva trajectòria, sinó també del meu pare i el meu avi, que van passar els coneixements de l'ofici de generació en generació".

ENRIC FRANCISCO SOMS
CAN KIKU FORN DE PA (MATARÓ)

Enric Francisco, fundador i administrador de Can Kiku, és l'únic Mestre Artesà d'enguany que és flequer de primera generació.

El 1988 arrencà amb un petit obrador per fer berlines, per a distribuir a botigues de Mataró, compaginant aquesta feina amb el treball al taller mecànic de motos del seu pare. Més endavant l'obrador començà a fer pa. El 1993 engegà la primera botiga pròpia venent directament pa i brioixeria. El seu obrador està situat al carrer Batista i Roca de Mataró i actualment té diverses botigues en aquesta població.

Ha estat molt important l'Escola de Flequers en la seva formació. "De fet, un dels meus productes favorits vaig aprendre a fer-ho a una master class: el pa de campanya semiintegral, que m'encanta".

A Can Kiku es vetlla per la qualitat en l'elaboració dels productes flequers i de pastisseria, tot mantenint una metodologia artesana, però sense negar-se als avenços tecnològics, sempre que no afectin ni a la qualitat, ni a la composició nutricional. Per tal de mantenir la qualitat del pa, producte bàsic en la nostra nutrició, a la seva fleca s'utilitzen les millors matèries primeres, es fa una bona massa mare, es respecten els temps de repòs, fermentacions, i les bones coccions dels productes en un forn de pedra o de convecció, segons convingui a cada tipus de pa.

Des del 2012, Kikupa forma part de la IGP Pa de Pagès Català i ha participat en algunes eliminatòries del Concurs al Millor Pa de Pagès Català. Considera el diploma "un orgull i quelcom molt bo per a l'ofici, en un sector tan prostituït com és aquest, amb tant producte congelat".

Comerç i Indústries Albareda, S.A.

Som la vostra farinera de la Catalunya central, fem farines amb cereals de proximitat convencionals i ecològics, seguint tots els controls de seguretat alimentaria i posant molt d'èmfasi en la qualitat de les farines.

El nostre equip de comercials està al vostre servei per atendre totes les vostres necessitats i treballa, juntament amb l'equip de I+D, per avançar-se als temps incerts que estem vivint.

Així podem continuar donant un gran servei de qualitat que és l'emblema de la nostra marca.

FARINERA ALBAREDA MANRESA

LA PRODUCCIÓ AGRÀRIA ECOLÒGICA CONSELL CATALÀ DE CCPAE

COMERÇ I INDÚSTRIES ALBAREDA S.A.
Tel. 93 872 79 42
albareda@farinera-albareda.com
www.farinera-albareda.com
Passeig del Riu, 66 - Manresa (08241)

Jordi Gasque, accèssit al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador

Tot i que el coronavirus no ha permès celebrar el lliurament oficial dels reconeixements, la Generalitat ha fet pública la resolució del guardó per al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador d'enguany. En aquesta ocasió, el màxim reconeixement ha recaigut en un formatger, en Jordi Domènech, mentre que la fleca és el sector de referència de l'accèssit, el jove mestre Jordi Gasque, afiliat al Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

Més enllà de Nulles

Jordi Gasque (Valls, 1982) va començar la seva vida professional com a encofrador. A prop seu hi havia Nulles, un poblet de la província de Tarragona tan petit que només tenia un forn. El propietari es va jubilar i Gasque va veure-hi l'oportunitat. L'antic flequer li va ensenyar l'essencial de la professió i, amb 27 anys, va introduir-se de ple al món flequer. Ara, ha convertit el forn en un referent municipal

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

En Jordi va completar la seva formació professional a l'Escola de Flequers Andreu Llargués."Em va servir molt", ens explicava, tot destacant les lliçons apreses tant de l'anterior director, en Manel Cortés, com de l'actual, en Yohan Ferrant.

No és la primera vegada que presentava la seva candidatura a aquest guardó, del que ja havia aconseguit quedar finalista. "Tinc un producte la mar de ben fet i ho vaig intentar perquè podria tenir repercussió. Tota la visibilitat que em donen els mitjans m'ajuda molt a tirar endavant el negoci", confessava a la nostra revista. **NEWSPA**

LANGA concept

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

CREEM L'ESTABLIMENT MÉS ADEQUAT A LES SEVES NECESSITATS

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

Artbo (Sabadell)

ENTREVISTA A XAVIER RIGOL, PRODUCT MANAGER DE TERPAN

"Ara calen botigues dinàmiques, que s'adaptin a les necessitats i horaris dels clients"

La pandèmia ha canviat la manera de comprar, i Terpan proposa a la fleca adaptar els establiments a la nova realitat.

Terpan fa més de 40 anys que treballa al sector. Quin és el secret de la seva supervivència al llarg d'aquest temps?

Honestedat, professionalitat i innovació són, sens dubte, els pilars de l'empresa. La nostra visió de negoci és oferir sempre al client projectes que no només es basin en l'estètica, sinó que també serveixin per incrementar el rendiment, les vendes i els beneficis dels seus negocis. El nostre objectiu és que el local que reformem li faci guanyar més diners: implantem totes les tècniques de màrqueting, *layouts* específics, analitzem els comportaments de compra de la gent, etc.

Com s'ha adaptat l'empresa de forma interna a la crisi sanitària?

Ens trobem en una nova realitat, és clar. Els canvis han estat els comuns en totes les empreses d'aquest tipus. Ens hem adequat a totes les normatives vigents, així com a la instauració de molts elements en línia, que ens ha facilitat poder treballar internament i també amb clients. De totes maneres, la nostra empresa ja estava molt digitalitzada, amb la qual cosa aquesta nova normalitat no ens ha suposat un problema greu. Fins i tot, en l'època del confinament hem adoptat formes de presentació a distància de projectes als clients.

De cara als clients, han implementat algun tipus de novetat pel que fa a servei, o fins i tot pel que fa a producte?

El nostre equip de disseny està constantment pensant noves maneres d'exposar els productes i captar l'atenció.

La digitalització del món comercial està entrant cada vegada amb més força, cada dia veiem que les pissarres de tota la vida s'han canviat per panells LED interactius, hi ha dispositius per conèixer el nombre de clients que entren en una botiga, la forma de pagament de tota la vida ha evolucionat a caixers intel·ligents autònoms, etc. Cal anar incorporant elements nous en el disseny del mobiliari.

Oferim als nostres clients les últimes tecnologies en producte i disseny que hi ha al mercat. Precisament, la nostra empresa no només concep un local comercial com un lloc estètic únicament; per a nosaltres és un tot: ha de ser bonic, és clar, però a més d'això ha d'estar ben distribuït per potenciar les vendes, tenir una temperatura adequada, etc.

De quina manera creu que el tipus de productes i serveis que proporciona Terpan pot resultar especialment útil en aquests moments?

Sens dubte, aquesta situació ha reinventat de moltes formes els negocis. Ens trobem amb un procés de compra diferent del de fa mesos: abans podíem entrar als locals comercials sense cap restricció; a hores d'ara, veiem com hem d'esperar momentàniament a causa dels aforaments restringits o de distàncies de seguretat entre persones. Tot això causa que la venda hagi de ser molt efectiva i ràpida. El client ha de veure molt ràpidament el producte, que ha d'estar ben exposat i d'una forma ordenada i visible. Això ajuda al fet que la compra sigui ràpida i el client final tingui un nivell alt de satisfacció en aquest procés, cosa que causa fidelitat i venda futura.

"Cal una exposició de producte molt ordenada i visible per agilitzar la venda ara que hi ha tantes restriccions"

MOLT MÉS QUE MAQUINÀRIA, DECORACIÓ I MOBILIARI

Nacuda l'any 1978, Terpan es dedica a les seves extenses instal·lacions a Viladecavalls al negoci de decoració, mobiliari i maquinària específic per a fleca, pastisseria, pizzeries i cafeteries. En els seus inicis, aquesta empresa familiar es dedicava únicament a la maquinària, però cada vegada està més especialitzada en la decoració i el disseny i fabricacio de mobiliari comercial. Al llarg dels seus 41 anys d'història, mai s'ha centrat només en el mercat català, sinò que treballa a tot l'Estat i França, de moment.

Creu que la pandèmia marcarà permanentment alguns elements dels establiments o serà una cosa puntual?

Sens dubte, la situació viscuda marca nous estàndards de compra, espais, formes d'actuar, etc. Els locals hauran d'incorporar molts elements que abans no estaven previstos, els espais han de ser més amplis, etc. De totes maneres, tot això no serà per sempre, això canviarà en un futur i tot tornarà a ser com abans. Així doncs, el que realment necessitem ara mateix són botigues dinàmiques, que ens ofereixin la possibilitat d'adaptar l'exposició a les necessitats i horari dels clients. Cal ser positius. Res dolent dura per sempre.

Quines necessitats especials tenen les fleques en aquest sentit?

De sempre hem intentat que l'estètica i la funcionalitat vagin de la mà. Una cosa molt bonica, però poc practica acaba sent un error comercial, així que cal tenir en compte això a l'hora de dissenyar un espai comercial en el nostre sector.

Una botiga de pa té molta 'activitat', hi ha molt moviment: despatxar producte constantment, tallar el pa a les màquines, zones d'embalatge, servir pastissos i cafès, etc. No és una joieria on tot és molt calmat i pausat. És totalment necessari que el mobiliari vagi d'acord amb aquesta activitat, els materials han de ser resistents i pràctics, a més de ser de fàcil neteja. Nosaltres fa molts anys que pensem com facilitar-li la vida al forner/pastisser amb el nostre mobiliari, i disposem de solucions per a qualsevol necessitat.

Quin avantatge suposa per als clients la varietat de productes i serveis que ofereix Terpan?

Realitzem des de projectes globals de clau en mà, on intervé obra civil (obra, electricitat, pintura, instal·lació de mobiliari) fins a petites reformes on només s'instal·la el mobiliari comercial. Ens adaptem a cada client, però és veritat que, cada vegada més, el client busca un únic interlocutor i els projectes de clau en mà són més freqüents.

En el cas d'assumir projectes complets de decoració i equipament, Terpan treballa el 'shop concept'. En què consisteix?

"La decoració de la fleca no només ha de ser estètica; ha de fer augmentar les vendes. Una cosa molt bonica però poc pràctica acaba sent un error comercial"

El 'shop concept' és un concepte global de veure un negoci. No em cansaré de dir que un negoci no només es pot mirar des de l'estètica; té infinitat d'elements en l'àmbit de màrqueting que s'han d'aplicar perquè tingui èxit.

Nosaltres ens basem en uns paràmetres que expliquem a la nostra web www.terpan.es. És una metodologia de treball que portem aplicant fa temps i que assegura èxit i beneficis econòmics als nostres clients.

Com beneficia, a més, el fet que Terpan sigui fabricant?

Ser fabricant suposa poder construir pràcticament el que faci falta, i això té enormes avantatges, ja que tot és possible. No hi ha limitacions ni de materials ni de formes (dins de la lògica). Podem fabricar qualsevol moble a mida per a qualsevol espai: això suposa un nivell d'acabats que no és possible amb mobles estandarditzats. La fabricació és preciosa, és com un naixement: dissenyes alguna cosa i després ho veus fet realitat, tot això sempre conforme les necessitats dels nostres clients.

I ja per acabar, ¿com li agrada el pa? Quin tipus és el seu preferit i on sol comprar-lo?

El pa, mmm... Pràcticament m'agrada tot, ha, ha, ha. Personalment, el meu favorit és el pa de llargues fermentacions i molt alveolat, gaudeixo amb un pa amb un gust intens. Si a més ho combinem amb un bon pernil ibèric i una copa de vi negre seria el complement perfecte per a una vetllada amb familiars o amics.

El pa sempre el compro a fleques, tenim autèntics mestres forners al nostre país que mereixen el reconeixement. Sempre he cregut que un forner és un creador i un artista, juga amb una cosa viva com és la massa de pa per elaborar el millor producte possible. **NEWSPA**

Una clienta de Banyoles guanya un Opel Corsa nou en comprar un Pa de Pagès Català amb IGP

Rosà Jordà, premiada a la promoció 'El Pa de Pagès Català vol que aneu sobre rodes', del Consell Regulador de la IGP.

El passat estiu, les fleques integrades en el Consell Regulador de la Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Pa de Pagès Català van realitzar una promoció entre els seus clients mitjançant la qual es va sortejar un Opel Corsa model 120è Aniversari.

Entre el 4 i el 25 de juliol, es van repartir més de 100.000 butlletes entre els compradors de pa amb IGP a tot Catalunya. La promoció, intitulada 'El Pa de Pagès Català vol que aneu sobre rodes', va comptar també amb un anunci emès a TV3 en 28 passis al llarg de 10 dies.

El sorteig es va fer en directe a través de la xarxa social Instagram, i va comptar amb la presència del secretari general del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, Carles Cotonat, com a testimoni, juntament amb el president del Consell Regulador, Antoni Figuera.

Sorpresa

La guanyadora va ser la Rosa Jordà, clienta habitual del Forn de Pa Jaume Figueras, de Banyoles. En ser contactada pel Consell Regulador per comunicar-li que havia resultat premiada, va mostrar la seva sorpresa davant el fet que només comprant un pa de pagès de mig kg hagués pogut guanyar un cotxe.

L'acte de lliurament del premi es va celebrar el mes de setembre i es va retransmetre per Instagram. En el decurs de l'acte, Rosa Jordà va rebre el cotxe de mans del president del Consell Regulador i de Jaume Figueras, propietari de la fleca on va obtenir la butlleta premiada.

Per primer cop, els clients de les fleques adscrites no van haver d'enviar un WhatsApp amb la foto de l'etiqueta que es col·loca a les bosses oficials del Consell Regulador, sinó només indicar el seu nom i telèfon de contacte, a part d'adherir l'etiqueta del Consell Regulador a una butlleta de participació que s'hi entregava a les fleques. **NEWSPA**

La guanyadora és clienta habitual del Forn de Pa Jaume Figueras, una de les fleques adscrites al Consell Regulador.

PA AMB CERTIFICAT DE QUALITAT I ORIGEN

La Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Pa de Pagès Català és un certificat de qualitat que garanteix que els pans amb aquest distintiu han estat elaborats a Catalunya segons una estricta normativa i controlats segons els seus paràmetres de qualitat. Amb aquest segell, només es pot vendre pa tradicional, rodó, de crosta cruixent, molla tendra i alveolat gran, on almenys el format es realitza de forma manual. Tot el procés s'ha de realitzar seguint una elaboració tradicional, amb fermentacions lentes, coent sempre les masses en forns de sola refractària. El Consell Regulador de la IGP és l'organisme, regit per una Comissió Rectora escollida democràticament entre els flequers inscrits en la IGP, encarregat de controlar i garantir l'origen i l'elaboració, així com la defensa i la promoció del Pa de Pagès Català.

≠És en compliment d'aquesta tasca que impulsa campanyes i promocions com 'El Pa de Pagès Català vol que aneu sobre rodes'.

Actualment, prop de 180 fleques amb 525 punts de venda propis estan inscrites a la IGP. Poseu-vos en contacte amb el Gremi si voleu més informació al respecte.

Per Nadal, el panettone més innovador i actual

L'Escola de Flequers Andreu Llargués acull una master class sobre les noves tendències d'aquest apreciat dolç italià nadalenc.

Fotos: Àlex Sánchez

El 'panettone' és un dels productes nadalencs més interessants i cada vegada és més apreciat pels consumidors catalans. És per això que el director de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, Yohan Ferrant, ha impartit recentment una 'master class' sobre les noves tendències de 2020 en aquesta elaboració.

Pas a pas

En el decurs d'aquest taller teòric-pràctic de 15 hores de duració i adreçat a professionals, Ferrant ha explicat pas a pas tots els processos d'elaboració, començant pels secrets de la seva massa mare "especial" (com elaborar-la, processos i refresc) i continuant pels diferents pastats del panettone (primera pastada, repòs i fermentació, segona pastada i fermentació). Finalment, ha aprofundit en la cocció, les temperatures i temps per tal que es produeixi el desenvolupament de la textura interna i externa d'aquesta elaboració.

De gianduja amb avellanes caramel·litzades o de festucs amb griotinnes, entre les varietats estudiades.

Entre les varietats de panettone que s'han estudiat durant la master class destaquen el de gianduja amb avellanes caramel·litzades, el de festucs amb griotinnes, el de cafè amb ametlla torrada i canyella i el de poma caramel·litzada.

A més a més, s'han revisat els diferents tipus de glacejats i acabats, així com els secrets de la seva conservació. NEWSPA

El producte estrella de la brioixeria artesana, pas a pas

La master class sobre 'L'excel·lència del croissant artesà' aprofundeix en la seva elaboració i els seus derivats.

El croissant és, sens dubte, un dels productes estrella dins la brioixeria, i qualsevol flequer artesà que vulgui traslladar l'excel·lència que dedica al pa a ampliar la seva oferta de productes ha de dedicar els seus esforços a obtenir un croissant artesà excel·lent. I més, tenint en compte que es tracta d'un producte cada dia més sol·licitat en el nostre sector. Actualment hi ha un gran interès per part de la clientela i és imprescindible tenir un bon croissant a la fleca.

Per ajudar els forners en aquesta tasca, l'Escola de Flequers Andreu Llargués ha celebrat recentment una master class monogràfica sobre aquesta especialitat a càrrec del director de l'Escola, Yohan Ferrant.

El taller, de 10 hores de duració, s'ha centrat en el croissant artesà i els seus derivats, tot aprofundint en les tècniques de base de la seva elaboració: pastat, laminat, fermentació, cocció, acabats, farcits i conservació.

> Un flequer artesà que vulgui oferir brioixeria ha de tenir un bon croissant, molt demandat.

Diferents varietats

En el decurs de la master class, s'han explicat els secrets de diferents varietats de croissant: el recte i corbat, el bicolor, el de melmelada d'albercoc, el de crema de xocolata, el de cereals, el de taronja i llimona i el de crema d'ametlla.

"El croissant és un dels productes més venuts, per això programem aquesta master class dues o tres vegades l'any", assenyala Ferrant. "Els forners han de començar a fer brioixeria, és fonamental per al futur de la fleca. I el croissant és el primer pas", conclou. NEWSPA

Consells experts sobre llargues fermentacions

La master class sobre 'Tècniques de llarga fermentació' és una de les més demandades de l'Escola Andreu Llargués.

Si hi ha quelcom que defineixi la trajectòria i la filosofia del Yohan Ferrant, director de l'Escola de Flequers Andreu Llargués o 'Baking School Barcelona Sabadell', és la seva aposta per les llargues fermentacions a la fleca, utilitzant únicament masses mare d'origen natural i farines ecològiques. 'Ambassadeur du pain' i bronze amb la selecció francesa de fleca del Campionat Mundial del Pa 2019, a més de premi al Millor Pa Biològic del Món, amb aquestes immillorables credencials ha impartit una master class sobre tècniques de llarga fermentació.

En el decurs del taller, s'han treballat diferents fermentacions a diferents temperatures i amb diverses farines per facilitar la producció, ampliar la gamma de producte i optimitzar el rendiment organolèptic dels pans.

Biològiques i convencionals

Així s'han tractat elaboracions amb farines biològiques i convencionals amb 16 hores de fermentació en fred i 16 hores a temperatura ambient, com ara: T80, campanya, sarraí, T65, baguette, T110, T150, etc. "Ens oposem a la demonització de determinats tipus de pans i farines que està de moda avui en dia. Amb farina refinada o no, treballant amb llarga fermentació, podem obtenir pans molt digeribles i d'alta qualitat, i en aquest taller ho demostrem", assegura el Yohan Ferrant. NEWSPA

> "Amb farina refinada o no, treballant amb llargues fermentacions, podem obtenir pans molt digeribles".

Creativitat i excel·lència aplicades a la brioixeria

Yohan Ferrant imparteix una master class de brioixeria creativa on revisa el croissant i altres especialitats.

La brioixeria és, cada vegada més, una disciplina molt interessant per a fidelitzar els clients de la fleca i oferir-los quelcom de nou i sempre excel·lent. Conscient d'això, el director de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, Yohan Ferrant, imparteix dues vegades l'any una interessant master class sobre brioixeria creativa.

En el decurs d'aquest taller, de 10 hores de durada, es repassen diferents elaboracions creatives a partir de masses fermentades per oferir una gamma més àmplia de brioixeria artesana amb nous sabors i textures per a la clientela de la fleca.

> La brioixeria és el punt mitjà entre la fleca i la pastisseria, i forma part del nostre futur com a forners artesans.

Així, el Ferrant ha presentat un croissant revisat, explicant nous formats innovadors amb diferents farcits i textures, a més d'aprofundir en la brioixeria, des dels clàssics fins a les noves tendències.

Complement

"Aquesta master class és un complement perfecte per la del croissant artesà", explica el Yohan Ferrant. "Amb una bona massa de croissant es poden fer moltes coses, i el flequer pot aplicar-hi tota la seva creativitat. La brioixeria creativa és el punt mitjà just entre la fleca i la pastisseria, i forma part del nostre futur com a forners", assegura.

"Per això, en aquesta master class, com en la del croissant, sempre tenim alumnes de diferents parts de l'Estat i fins i tot de l'estranger. Perquè la brioixeria és quelcom cada vegada més necessari per al flequer", indica. NEWSPA

La millor formació per encetar un 2021 excel·lent i exitós

L'Escola de flequers Andreu Llargués programa interessants 'master classes' per al primer trimestre de l'any que comença.

La nostra escola de flequers encetà l'any amb una ambiciosa programació de 'master classes' que seran de molt interès per als forners. La principal novetat de 2021 és el curs sobre el flam 'parisien', una especialitat que pensem que pot agradar molt als vostres clients i que, en paraules del Yohan Ferrant, "és un producte d'excel·lència, molt demandat, fàcil, senzill i assequible d'elaborar, versàtil i molt llaminer! Recomano a tots els flequers tenir-lo, com a producte ideal per a cobrir la creixent demanda de brioixeria creativa que es detecta entre els consumidors", subratlla.

La principal novetat és la 'master class' sobre el flam 'parisien', molt fàcil i demandat.

També es farà una 'master class' sobre farines biològiques i masses mare que fa temps que no es programa, on s'estudiarà l'elaboració de "pans de massa mare amb diferents farines, per no tancar-nos en només un tipus de producte de massa mare, i així optimitzar les vendes", segons Ferrant.

La baguet, producte estrella

Així mateix, s'ha programat una 'master class' que aprofundirà en la baguet i les possibilitats que aquesta emblemàtica especialitat ofereix, repassant elaboracions de la baguet com poolish en directe, massa mare dura i líquida, 'respectus panis' i enriquida amb cereals o blat sarraí.

També tornarem a programar l'exitosa 'master class' sobre els pans de la 'Ceres' Hispànica, en el qual el Yohan Ferrant, juntament amb els experts Antonio Cepas (Bargas, Toledo) i Carlos Moreno (Zaragoza) presentaran tots els pans espanyols de biodiversitat, com ara l'espelta, el monococum, el 'negrillo', el 'florencio aurora' o el 'senatore capelli' i explicaran com fer pa amb ells de manera efectiva i senzilla. NEWSPA

MASTER CLASS	DURADA	DATES	PROFESSORS
FLAM 'PARISIEN'	5 H.	26/01/2021 18/02/2021	YOHAN FERRANT
LA FLECA AL NATURAL. FARINES BIOLÒGIQUES, PANS 100 % MASSA MARE	10 H.	16/02/2021 17/02/2021	YOHAN FERRANT
LA BAGUET I ELS SEUS DIVERSOS CONCEPTES	10 H.	10/03/2021 11/03/2021	YOHAN FERRANT
ELS PANS DE LA 'CERES' HISPÀNICA	14 H.	17/03/2021 18/03/2021	YOHAN FERRANT ANTONIO CEPAS CARLOS MORENO

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

Recomanacions i afectacions al IRPF 2020

El Registre d'Economistes Assessors Fiscals (en endavant, REAF) ha publicat una guia amb 80 recomanacions per prendre mesures abans de finalitzar l'any 2020. El REAF aconsella tenir en compte les particularitats de la pandèmia i de la propera reforma tributària per una bona estratègia tributària en l'Impost sobre la Renda de les Persones Físiques de l'any que està a punt de finalitzar.

En aquest article fem un resum de les mesures que considerem més importants i que afecten un major número de contribuents.

Recomanacions abans de la finalització de l'any 2020

✔ Valorar l'aportació màxima al pla de pensions per aquest any 2020, donat que la previsió de l'import de la mateixa per l'any vinent es redueix considerablement.

✔ Si té un pla de pensions i la contingència de jubilació o discapacitat es va produir l'any 2012, no ha cobrat prestacions i vol beneficiar-se d'un rescat en forma de capital amb la reducció del 40 % (reducció només possible per les prestacions que corresponguin a aportacions efectuades fins al 31 de desembre de 2016), el termini expira el pròxim 31 de desembre de 2020. Si la contingència es va produir l'any 2018, el termini també finalitza en la mateixa data.

✔ Valori incrementar els imports del pagament de la hipoteca per aplicar la deducció màxima permesa de 9.040,00 euros per cada cònjuge, per adquisicions d'habitatge habitual anteriors a 2013.

Novetat any 2020 per canvi de criteri jurisprudencial: si té dret a la deducció per adquisició d'habitatge i aquest any 2020 s'ha separat o divorciat, adjudicant-se l'habitatge i la totalitat del préstec hipotecari, ha de tenir present que es podrà aplicar la deducció del 100 % de les quantitats satisfetes per la hipoteca, sempre que l'excònjuge que deixa de ser propietari de l'habitatge hagués tingut dret a la deducció en els anys anteriors, sense tenir en compte les bases per ell ja deduïdes.

Amb anterioritat, el criteri de l'Administració no admetia deduir pel 50 % adquirit al cònjuge després de l'any 2012. Poden regularitzar els exercicis no prescrits fiscalment aplicant el nou criteri.

✔ En cas que percebi, des de la seva jubilació, un complement mensual, per alguns anys, a la seva pensió i el seu ocupador li proposi la substitució del complement mensual per un pagament únic, podrà reduir aquesta quantitat en un 30 % fins al límit de 300.000 euros.

✔ Recordi que si té llogat un immoble que constitueix l'habitatge habitual del llogater podrà aplicar una reducció del rendiment net de l'immoble del 60 %.

✔ Una de les novetats legislatives de l'any és l'increment en 5 punts percentuals de la deducció per donatius, que passa al 80 % en els primers 150,00 euros, i al 35 % de la resta de l'import aportat. Aquest últim percentatge serà del 40 % en cas que s'hagi efectuat el pagament reiterat a la mateixa entitat que atorga el dret a la deducció.

Altres afectacions de l'impost sobre la renda de les persones físiques de l'any 2020 per la Covid-19

Residència fiscal: tots aquells que s'han vist atrapats pel tancament de fronteres provocat per les mesures per combatre la Covid-19 hauran de tenir en compte que **si han estat vivint 183 dies durant l'any 2020 a Espanya se'ls considera residents a efectes l'Impost sobre la Renda de les Persones Físiques**. Hisenda no considera que es tracti d'una estança esporàdica. Al contrari, tots aquells que han degut estar fora d'Espanya durant més de 183 dies durant l'any natural se'ls considera no residents.

Rendiments del treball-ERTO: els treballadors que durant l'any 2020 s'hagin vist immersos en un Expedient de regulació temporal d'ocupació (a partir d'ara, ERTO) a conseqüència de la Covid-19 i durant aquest any tinguin **uns ingressos procedents del treball superiors a 14.000,00 euros, en part satisfets per l'empresa per la qual treballen i en part pel SEPE** (Servei públic d'ocupació), **aquest any 2020 estan obligats a presentar declaració de Renda** quan, en cas de percebre rendiments d'un sol pagador (l'empresa), no estarien obligats. Per més inri els pagaments del SEPE, en funció de la seva quantia, no han estat objecte de retenció o en el seu cas ha estat mínima. Aquest fet comportarà que segurament hauran de pagar per la part dels ingressos que no han tingut retenció. Aquests treballadors estan a temps, abans de finalitzar l'any, de sol·licitar a la seva empresa que els hi retingui un import o percentatge superior per esmorteir el resultat de la declaració. Si es continua en l'ERTO fins a final d'any, també es pot demanar al SEPE que incrementi la retenció.

Mares amb dret a deducció per maternitat i ERTO: les dones que són mares amb dret a la deducció per maternitat i hagin entrat en un ERTO pel qual se suspèn el contracte de treball, adquirint la condició de desocupats, **perdran el dret a la deducció pels mesos en què duri l'ERTO** en la declaració de renda de l'exercici 2020. **En cas d'ERTO de reducció de jornada no es perd el dret**, ja que la mare continua efectuant una activitat per compte aliena. El mateix cas es dóna amb la deducció per família nombrosa.

Autònom- cessament d'activitat: En el cas d'un autònom que hagi rebut una prestació per cessament d'activitat, ha de tenir en compte que aquesta prestació no es considera ingrés de l'activitat, sinó **rendiment del treball**.

Rebaixes del lloguer:

1- Per aquells que hagin acordat o pactat una **reducció de l'import del lloguer**, l'import dels ingressos a declarar vindrà determinat per l'acordat/pactat entre les parts. Les despeses necessàries incorregudes durant el període al qual afecta la modificació són deduïbles i en cap cas és procedent imputar renda immobiliària als possibles períodes de carència del cobrament.

2- Pel cas que el pacte sigui el **diferiment dels pagaments pel lloguer**, no és procedent reflectir cap ingrés com a rendiment de capital immobiliari pels mesos en què s'hagi posposat el cobrament del lloguer al diferir-se a un moment posterior l'exigibilitat

de la renda. També, en aquest cas, es podran deduir les despeses produïdes en el període en qüestió, sense que tampoc procedeixi cap imputació.

Mòduls: a efectes del **càlcul dels pagaments fraccionats** dels contribuents que tributin en 2020 pel sistema d'estimació objectiva (mòduls) **no han de computar com dies d'exercici de l'activitat els dies de l'estat d'alarma**. El legislador no ha introduït cap modificació en aquest sentit pel càlcul del rendiment anual. Amb la normativa vigent s'haurà de fer una anàlisi dels diferents mòduls, a efectes de veure quins es poden reduir en cada cas.

Pròrroga de terminis a conseqüència de la pandemia

Reinversió habitatge habitual: **s'exclouen de tributació els guanys patrimonials obtinguts per la transmissió de l'habitatge habitual**, sempre que l'import total obtingut per la venda es reinverteixi en l'adquisició d'un nou habitatge habitual en el **termini de dos anys des de la data de la transmissió**. A conseqüència de l'estat d'alarma **es va paralitzar el còmput del termini dels dos anys, des del 14 de març fins al 30 de maig de 2020**.

Transmissions majors de 65 anys: les persones majors de 65 anys que transmetin un element patrimonial diferent de l'habitatge habitual tenen dret a l'exempció de l'esmentat guany patrimonial si l'import total obtingut es destina a la constitució d'una renda vitalícia assegurada a favor seu amb un límit màxim de 240.000,00 euros, abans que passin 6 mesos des de la data de la venda. **Aquest termini de 6 mesos també es paralitza des del 14 de març que va entrar en vigor l'estat d'alarma fins al 30 de maig de 2020**.

En els dos casos s'haurà de sumar als terminis exigits en cada un d'ells el període de la suspensió de l'estat d'alarma.

Teletreball: la pandèmia ha provocat la migració al sistema de treball en moltes empreses. El teletreball, com a subespècie del treball a distància, implica la prestació de serveis amb noves tecnologies i ha estat objecte de regulació tant en l'àmbit intern com en l'àmbit comunitari i internacional. En l'àmbit nacional es va aprovar en data 22 de setembre de 2020 el Real Decret Llei 28/2020 per regular-lo.

El teletreball implica l'entrega als treballadors d'ordinadors, mòbils, cadires ergonòmiques o el pagament de quantitats per la compensació de les despeses dels subministres. En la mesura en què aquests béns s'utilitzin per finalitats particulars del treballador, tindran la consideració de retribució en espècie.

La compensació que el treballador percebi de l'empresa ocupadora per les despeses d'internet, llum i aigua durant el teletreball constituiran un rendiment de treball, excepte que es pacti expressament amb l'empresa que aquestes quantitats vénen a remunerar aquest tipus de despeses. És aconsellable pactar amb l'empresa aquestes qüestions abans de finalitzar l'any. NEWSPA

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

Instamat
www.instamat.com
proyectos.instamat@gmail.com / Mòbil. 663 383 350

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

Els autònoms societaris tenen dret a la tarifa plana

Finalment la Seguretat Social ha modificat el seu criteri, després de tres sentències del Tribunal Suprem, i ara admet que els autònoms societaris tindran dret a sol·licitar i beneficiar-se de la bonificació de quotes de la "tarifa plana". Així, el passat mes de setembre d'enguany la Tresoreria General de la Seguretat Social va notificar als seus departaments regionals una ordre per tramitar totes les sol·licituds de tarifa plana, tant de persones físiques com d'autònoms societaris.

Així, les raons que argumentava la TGSS per rebutjar la inclusió dels autònoms societaris dins d'aquesta reducció de quotes eren:

a) Que l'article que desenvolupava la tarifa plana (31 de la Llei de l'Estatut del Treballador autònom) no nomenava a aquest col·lectiu, i sí als socis laborals i a les cooperatives.

b) I que com els socis d'una societat de capital tenen la seva responsabilitat limitada, és justificada una diferenciació respecte a aquells autònoms que sí que responien personalment amb el seu patrimoni.

Tarifa Plana

A partir d'ara es permetrà l'aplicabilitat de la "Tarifa Plana" per als treballadors autònoms societaris, consistent en una bonificació en la quota mensual a pagar per aquells autònoms que compleixin el següent requisit: No haver estat d'alta com autònom en els últims dos anys (tres en el cas que anteriorment hagi gaudit de la bonificació), a excepció de l'autònom col·laborador, al qual es manté el requisit original de cinc anys.

Complert aquest condicionament es reconeixerà una quota reduïda durant 12 mesos de 85 euros per mes, que és el resultat d'aplicar la reducció del 80% sobre la cotització per contingències comunes.

En aquest punt, s'ha d'assenyalar que tenint en compte que la base de cotització de l'autònom societari és una mica superior que l'autònom persona física, la Tresoreria General de la Seguretat Social rebutja aplicar la tarifa de 60 euros mensuals.

Respecte al segon tram dels següents 6 mesos (del mes 12 al 18), la bonificació serà del 50% de la quota (en el cas dels autònoms societaris uns 183,9 euros/mes de quota si es cotitza per la base mínima i de 616,62 euros si es tracta d'una base màxima). Al tercer tram dels següents 6 mesos (del mes 18 al 24) amb una reducció del 30% que equivaldria a una quota de 257,46 euros/mes en el cas d'una base mínima i de 863,28 si és una màxima. Finalment, aquesta reducció es mantindrà 6 mesos més amb la mateixa bonificació del 30% per als autònoms menors de 30 anys i autònomes menors de 35 anys.

En qualsevol cas l'estalvi és important, ja que sense reducció amb una base mínima de 1214,10 euros l'autònom societari paga una quota de 367,8 euros i amb una màxima, 1.233,24 euros.

Sentències del Tribunal Suprem

Les sentències 1669/2019, de 3 de desembre de 2019, 286/2020, de 27 de febrer de 2020 i recentment, la sentència 315/2020, de 4 de març, totes elles del Tribunal Suprem, han obligat a la Tresoreria General de la Seguretat Social a rectificar el seu criteri.

En aquestes sentències s'establia que no hi havia raó per impedir aquest benefici de cotització que recull l'Estatut del Treballador Autònom, als autònoms que ostentaven la condició de socis d'una societat mercantil capitalista, ja que representava una discriminació no fonamentada.

Per tant, a conseqüència de la nova doctrina jurisprudencial sobre la qüestió, la TGSS procedeix a modificar el criteri que ha mantingut fins a l'actualitat, i conseqüentment respecte als recursos d'alçada que s'haguessin formulat sobre aquesta qüestió i que estiguin pendents de resoldre, es procedirà a dictar resolució estimatòria. I en el cas de les resolucions que ja siguin fermes en via administrativa, perquè no es va impugnar, o perquè va recaure resolució desestimatòria, que haguessin impedit l'aplicació dels esmenats incentius, únicament es procedirà a la seva revisió si expressament s'insta pels interessats, sent resolt pel mateix òrgan que va dictar l'acte originari.

Requisits per reclamar i prescripció

Podran reclamar que els apliqui la tarifa plana de forma retroactiva, tots aquells autònoms que es poguessin haver beneficiat, sempre que el termini per reclamar no hi hagi prescrit. Concretament, aquest termini és de 4 anys i, per tant, podran reclamar la tarifa plana aquells autònoms societaris que s'haguessin donat d'alta des del present mes de l'any 2016 fins a l'actualitat.

A més és imprescindible que l'autònom societari compleixi els requisits que es demanaven en el seu moment: si l'alta era anterior a l'any 2018, hauria de ser la primera alta d'autònom en els 5 anys anteriors, i si va ser posterior a l'1 de gener de 2018, no haver estat d'alta com autònom en els últims dos anys (tres en el cas que anteriorment hagi gaudit de la bonificació).

Li recordem que davant de qualsevol qüestió que existeixi sobre la qüestió aquí tractada poden posar-se en contacte amb el Departament Laboral del Gremi. NEWSPA

> "Li recordem que davant de qualsevol qüestió que existeixi sobre la qüestió aquí tractada poden posar-se en contacte amb el Departament Laboral del Gremi".

Croissant gianduja

- Barregem els ingredients del poolish i deixem reposar 24 h en nevera. Ho afegim als ingredients de la massa de croissant i pastem.
- Fem divisions de 3 kg i laminem amb 1 kg de mantega en placa. Fem un plec senzill i un doble, amb repòs en fred d'1 hora entre plec i plec.
- Estirem la massa al número 5 de la laminadora i fem divisions de quadrats d'uns 90 g cadascun.
- Enrotllem la massa de 90 g formant un cilindre i la congelem. 30' de repòs en el congelador.
- Tallem en 8 parts, formant cercles, els quals disposem dins un motlle micro perforat.
- Introduïm un tros de gianduja i tapem amb massa de croissant. Pintem amb ou i deixem fermentar 2,5 h a 28 °C. Coem a 175 °C durant 23'.

INGREDIENTS POOLISH

- 600 g farina força 400w
- 700 g aigua
- 15 g llevat

INGREDIENTS MASSA CROISSANT

- 3.000 g farina
- 480 g sucre
- 84 g sal
- 75 g llet en pols
- 30 g millorant
- 3 ous
- 540 g mantega
- 75 g llevat
- 800 g aigua freda aprox.

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

Pastís de Madagascar

- Pa de pessic: muntem els rovells amb 75 g de sucre i reservem. Muntem les clares amb els 75 g de sucre restant, incorporem els rovells muntats, la farina tamisada i l'impulsor. Afegim la xocolata fosa amb la mantega clarificada. Emmotllem i coem a 180 °C durant 30 minuts.
- Crumble de xocolata: barregem tots els ingredients a la màquina amb pala. Desgranem en trossos irregulars de galeta, congelem i coem a 165 °C durant 25'.
- Mescla cruixent: barregem i fem una pel·lícula al voltant del crumble.
- Mousse de xocolata Madagascar 70%: fem una anglesa, posem les fulles de gelatina i emulsionem amb la xocolata. Als 35 °C hi afegim la nata semimuntada. Afegim mousse al motlle i introduïm el pa de pessic de xocolata amb el crumble dins. Congelem i reservem.
- Glacejat negre: En una cassola elèctrica afegim l'aigua, la glucosa i el sucre. Portem a ebullició, desendollem i afegim les fulles de gelatina i la mantega. Emulsionem amb batedora. Finalment, afegim la gelatina neutra i reservem. Banyem les peces congelades a 35 °C.

PA DE PESSIC

- 9 ous
- 150 g sucre
- 150 g cobertura negra Madagascar
- 150 g mantega clarificada
- 150 g farina fluixa
- 9 g Royal

GLACEJAT NEGRE

- 360 g aigua
- 1.000 g sucre
- 180 g glucosa
- 80 g fulles de gelatina
- 300 g cacau en pols
- 260 g mantega
- 1.740 g gelatina neutra

CRUMBLE XOCOLATA

- 90 g sucre llustre
- 90 g mantega
- 90 g farina d'ametlla
- 18 g cacau
- 99 g farina fluixa
- 2 g sal

MOUSSE XOCOLATA

- 765 g nata
- 765 g llet
- 215 g sucre
- 430 g rovell
- 9 fulles de gelatina
- 1.900 g cobertura Madagascar 70%
- 4.600 g nata semimuntada

MESCLA CRUIXENT

270 g de crumble:

- 50 g praliné
- 20 g cobertura Madirofolo
- 10 g mantega de cacau

DECORACIÓ

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

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

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

ESPECIALITATS SENSE SUCRE

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

FARINES

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

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

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

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

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

INFORMÁTICA

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

MAQUINÀRIA

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

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

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

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

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

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

FRIGUAL
Fabricacio de Cambres de fermentacio, neveres i congelacions i distribucio de primeres marques de maquinaria per fleca i pastisseria.
C/Duero, 62
08223 Terrassa
☎ 937 310 804
frigual@frigual.com
www.frigual.com

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

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

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

RUBHIMA
Fabricantes desde hace más de 50 años de amasadoras, batidoras planetarias, cortadoras de pan y hornos, entre otros. Altamente especializados en el sector del pan y de la pastelería.
C/Mallorca, 40.
08192 Sant Quirze del Valles
☎ 937 213 286
rubhima@rubhima.com
www.rubhima.com
@Rubhima
www.facebook.com/rubhima

❐ SALVA INDUSTRIAL.

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

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

❐ 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 931 39 53 47 Sandra Gordóvil

BORSA DE NEGOCIS

ES VEN

A Sant Vicenç dels Horts, local de 100 m², en zona comercial.

Sr. Edgar
630 819 153

225

ES TRASPASSA

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

Sra. Montse
673 727 850

220

ES TRASPASSA

Obrador de pa, amb botiga i degustació a Barcelona. Amb llicència per a restauració, en ple funcionament i en perfecte estat (nou, de fa tres anys).

Sra. Carmen
629 556 022

227

ES TRASPASSA

Despatx de pa amb degustació, de 65 m², a l'Hospitalet de Llobregat.

Sr. Eloy
620 276 488 (18h -21h)

222

ES TRASPASSA

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

Sr. Francesc
651 801 959

220

EN VENDA O LLOGUER

Establiment de venda de pa amb zona degustació i terrassa, equipada amb mobiliario i maquinària. Zona Viladecans-Gavà.

Sr. Joan Carles
650 915 140

226

ES TRASPASSA

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

Sr. Maximino
639 529 869

221

ES VENEN

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

Sr. Andreu
672 011 870

221

ES TRASPASSA

Forn de pa amb obrador, en ple funcionament, a Barcelona (carrer Viladomat).

Sr. Eloy
620 276 488 (18h -21h)

222

ES TRASPASSA

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

Sr. José Antonio
640 509 200

221

ES VEN

Furgoneta Nissan NV200 5 p 90 cv. Possibilitat de subrogació al contracte de renting, vigent fins al 12/2023. Cost mensual 345,45 euros + IVA.

Sr. Àngel
627 92 50 46

226

ES VEN

Despatx de venda de pa, pastisseria i degustació a Celrà (Girona).

Sra. Núria
666 859 292

227

Secció gratuïta dirigida als flequers de tot Catalunya que vulguin posar els seus anuncis de compra, venda o traspàs de maquinària o de forns. No s'admetran les ofertes o demandes de treball. Els anuncis han de tenir una extensió màxima de cinc línies i cal que hi constin el nom, l'adreça i el telèfon de contacte.

Enviï el seu anunci al Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

E-mail: secretaria@gremipa.com

AVANTATGES D'ESTAR AGREMIAT

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

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

SOLRED

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

kripton s.l.u.
assessoria fiscal i mercantil

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

DiR INFORMATICA

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

mwh

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

Sabadell

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

DIADES FLEQUERES **2021**

Gener

Any nou 1
Reis 6
Sant Antoni (Tortell) 17

Febrer

Dijous Gras 11
Sant Valentí 14
(Pastís d'enamorats i Coca Sant T'estimo)
Dimecres de cendra 17
(Coca arengada i Bunyols Quarema)

Març

Sant Josep. **Dia del pare** 19

Abril

Divendres Sant 2
Pasqua Resurrecció 4
Dilluns de Pasqua 5
(Mona de pasqua)
Sant Jordi 23
(Pa de Sant Jordi)
Mare de Déu de Montserrat 27
(Pastís de Montserrat)

Maig

Festa del Treball 1
Dia de la mare 2
(Coca Sant T'estimo)
Sant Ponç 11
(Fruita confitada)
Sant Honorat 16
Segona Pasqua 24

Juny

Sant Joan 24
(Coques)
Sant Pere 29
(Coques)

Juliol

10 Sant Cristófol
(volants de brioix)
25 Sant Jaume **(coques)**

Agost

15 Assumpció de la Mare de Déu

Setembre

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

Octubre

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

Novembre

1 Tots Sants
(Panellets)

Desembre

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

salva

Unidos por un futuro mejor

En los peores momentos es cuando más nos necesitamos las personas, por eso seguimos trabajando día a día contigo para apoyarte. Todos los trabajadores de Salva continuaremos fabricando los hornos y la maquinaria que nos hace disfrutar del mejor pan y de vuestra magia en vuestros obradores.

Siempre a vuestro lado, porque
#salvatambienerestu

www.salva.es