LLONGUET SOLIDARI CONTRA EL CÀNCER INFANTIL: ELS FLEQUERS RECAPTEN GAIREBÉ 8.000 EUROS EN TRES DIES

FORMACIÓ: PROFESSIONALITZACIÓ I EXCEL·LÈNCIA A L'ESCOLA AMB KARL DE SMEDT COM A PROTAGONISTA

newspa

Març/ Abril '22

n. 235

REVISTA DEL GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Protagonisme de la fleca catalana a InterSICOP

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, l'Escola Andreu Llargués, els guanyadors del 'Mondial du Pain', les forneres de Fem.(pa), les empreses i proveïdors relacionats amb la fleca i els forners de Catalunya deixen la seva petjada a una de les fires més importants per al sector

Sólido.
Disruptivo.
Sin complicaciones.

Ramalhos
el puro placer de la cocción

ramalhos.com

Distribuidor
frigual

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

sumari

6 La fleca catalana es fa notar a InterSICOP

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, l'Escola Andreu Llargués, els guanyadors del 'Mondial du Pain', les forneres de Fem. (pa), les empreses i proveïdors relacionats amb la fleca i els forners de Catalunya deixen la seva petjada a una de les fires més importants per al sector.

16 RECEPTA DE PA. Coques de Sant Joan enxuixades

18 RECEPTA PASTISSERA. Coques de forner banyades amb xocolata

24 LLONGUET SOLIDARI

El llonguet més solidari contra el càncer infantil

Els flequers recapten gairebé 8.000 euros en tres dies d'una campanya impulsada pel Gremi i l'associació Polseres Candela

News GREMI

22 La Pimec guardona Andreu Llargués

26 Les millors mones de Pasqua de Catalunya

News EMPRESA

37 Novetats renda i patrimoni 2021

39 Tot el que has de saber sobre el Kit Digital

salva

Imprescindible per als forners

#salvatambienerestu

editorial

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

Fleca i comerç; proximitat, sostenibilitat i solidaritat

Benvolguts companys i amics,

He de confessar-vos que quan vaig començar a escriure aquesta editorial les sensacions, per la situació que estem vivint, no eren positives. Es evident que la pujada imparable dels preus de l'energia i de les matèries primes, una inflació com feia dècades que no patíem i el comportament incert del consum provocat per la guerra d'Ucraïna, no dibuixaven precisament el millor dels escenaris. Però malgrat aquestes adversitats, el meu estat d'ànim va créixer a mesura que repassava els continguts de la revista.

Recentment s'ha celebrat la fira INTERSICOP on el sector flequer i pastisser han demostrat la seva fortalesa, vitalitat i capacitat d'adaptació a les noves realitats i necessitats del mercat. He de dir que ha estat un èxit de participació, i estic molt orgullós del protagonisme del Gremi, dels seus professionals i dels flequers i flequeres catalans en aquesta edició. A tots ells i elles moltes gracies! Se'ns dubte aquesta edició presencial, la primera desprès de la pandèmia, ha estat un exemple de reactivació i retrobament del sector.

"LA FLECA HA DEMOSTRAT SER UN DELS SECTORS CLAU DURANT LA PANDÈMIA I HO SEGUIRÀ SENT EN EL FUTUR

L'altre punt per l'optimisme va ser la presentació del Pla d'Acció del Comerç, l'Artesania i la Moda 2022-2025 per part de la cúpula del departament d'Empresa i Treball, la direcció general de Comerç i el Consorci de Comerç. Artesania i Moda de Catalunya. Aquest pla, que aposta per enfortir el model català de comerç de proximitat, recull moltes de les reivindicacions que el nostre Gremi sistemàticament ha reclamat. En primer lloc, potenciar el comerç de proximitat amb polítiques actives que defensin aquest model de comerç -que es font de riquesa econòmica i social- davant d'altres models invasius i poc sostenibles. Però sobretot, apostant decididament per atreure talent i prestigiar el sector, al millorar els processos de reconeixement de competències i acreditacions professionals per als treballadors i treballadores del comerç.

La fleca ha demostrat ser un dels sectors clau del comerç durant la pandèmia i ho seguirà sent en el futur. Es imprescindible que les administracions ho reconeguin i apostin fermament pel model de comerç de proximitat i sostenibilitat que representem.

Així doncs malgrat tots els aspectes negatius –que hi son!-, també n'hi ha de positius. Desitjo que aquestes polítiques ajudin a impulsar el nostre model de comerç!!

Per últim voldria agrair a totes les fleques que han participat a la Campanya del "Llonguet Solidari" pel seu esforç, sensibilitat i solidaritat. Una campanya que demostra, un cop més, la proximitat i sensibilitat dels flequers amb els problemes que ens envolten. **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:
Nervio BCN. C/ Nicaragua, 137, Entlo. 8.
08029 Barcelona.Tel.: 931 180 300
A/e: cgil@nerviobcn.com

Director tècnic: Manuel Cortés
Cap de redacció: C. Gil
Redacció: B. Garau
Fotografia: X. Valbuena, P. Gil

Maquetació: C. Ros

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: Catalina Gil · C/ Nicaragua, 137, Entlo. 8.
08006 Barcelona.
Tel.: 931 180 300
Impressió: FORT IMPRENTA

CONSELL EDITORIAL **President:** Andreu Llargués
Vocals: Manuel Cortés, Jordi Morera. **Secretari general:** Carles Cotonat

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

Amb el suport de:

Ajuntament de Barcelona · Diputació Barcelona · Generalitat de Catalunya · Artesania i Moda

Tiratge d'aquest número: 3.000 exemplars
EXEMPLAR GRATUÏT PER ALS FLEQUERS ASSOCIATS A UN GREMI CATALÀ

La fleca catalana es fa notar a InterSICOP

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, l'Escola Andreu Llargués, els guanyadors del 'Mondial du Pain', les forneres de Fem.(pa), les empreses i proveïdors relacionats amb la fleca i els forners de Catalunya deixen la seva petjada a una de les fires més importants per al sector

InterSICOP 2022 ha tornat a demostrar la seva gran capacitat de convocatòria a nivell estatal i internacional, amb la participació de 15.652 professionals procedents de 44 països. El Saló Internacional de la Fleca, Pastisseria, Gelateria, Cafè i Equipament s'ha celebrat del 19 al 22 de febrer a IFEMA (Madrid), per fi de manera presencial després de la pandèmia.

La fleca catalana ha tingut un protagonisme especial en aquesta fira, mostrant el seu múscul tant a nivell d'expositors, amb la participació de nombroses empreses de tota mena, com a nivell de presència de mestres flequers i experts que han aportat els seus coneixements a través de xerrades, conferències, tallers o demostracions.

Del 'Mondial' a la fira

Sens dubte, un dels moments més esperats de la fira ha estat la demostració executada pels flamants subcampions del 'Mondial du Pain': Yohan Ferrant, director de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, i els seus exalumnes del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, Enric Badia i Marta San José, que s'han convertit en autèntiques estrelles dins el panorama flequer nacional i internacional, com s'ha demostrat en l'expectació generada per la seva participació en el programa de demostracions i seminaris tècnics organitzat per la Confederació Espanyola de Fleca, Pastisseria, Brioixeria i Afins (CEOPPAN) en el marc de la fira.

Durant la seva presentació, Ferrant, Badia i San José han explicat com ela-

La demostració dels subcampions del 'Mondial du pain' ha estat plena de gom a gom, amb gent d'escoles de fleca que hi ha anat expressament

boren una part important de les especialitats de pa i brioixeria amb les quals es van presentar, amb un èxit rotund, al mundial celebrat el passat mes d'octubre a Nantes.

"Ha estat una experiència genial. Estava ple de gom a gom", recorda la Marta. "En acabar, hem parlat amb gent d'escoles de fleca que havien vingut expressament a veure la nostra demostració. Hi estaven molt interessats, i han aplaudit molt amb algunes elaboracions. En general, l'ambient ha estat fantàstic. La gent estava molt emocionada", assenyala. "Entre el públic, he vist molta gent jove i moltes dones. Això em fa especial il·lusió, perquè costa veure noies a la professió, i que es mirin en mi em fa sentir orgull", afegeix.

"Hem quedat sorpresos de la gran rebuda que hem tingut", coincideix l'Enric. "Són peces que hem fet tantes vegades que ja són com de la família, així que no ens ha costat massa fer la demostració. Hem portat el màxim de coses fetes per poder fer la presentació amb agilitat. En aquest punt, volem agrair als amics de Panem, que ens han deixat espai al seu obrador per preparar les peces. Fonamentalment, hem explicat les tècniques i les elaboracions, amb una petita descripció, per permetre que el públic tingui temps de preguntar el que vulgui. Entre els assistents, hi havien molts participants i membres del jurat del Campionat d'Espanya de Fleca Artesana, que s'ha celebrat a la fira, i han preguntat coses molt concretes i enfocades a la competició", destaca l'Enric, qui assegura que "l'interès ha estat altíssim en tot moment".

Campionat d'Espanya

En el jurat del Campionat d'Espanya de Fleca Artesana, format per professionals de reconegut prestigi dins el sector, hi figurava la Mari Cruz Barón, subdirectora de l'Escola Andreu Llargués. "Ha estat el segon any que he participat en el jurat, i l'experiència

LA NOSTRA ESCOLA, OMNIPRESENT. L'Escola de Flequers Andreu Llargués ha tingut estand propi a la fira. El director de l'Escola, Yohan Ferrant, i els seus exalumnes Enric Badia i Marta San José, han impartit una demostració. La subdirectora, Mari Cruz Barón, ha format part del jurat del Campionat d'Espanya de Fleca Artesana.

INTERSICOP PARLA CATALÀ

ha estat molt bona", indica. "Enguany, una de les coses que hem coincidit tots els membres del jurat és que hi ha hagut més nivell, preparació i consciència entre els participants. S'ha presentat gent més gran i amb llargues trajectòries a l'esquena. D'altra banda, crec que l'Enric i la Marta s'han convertit en tot un referent en aquest sentit, i el seu exemple està servint perquè la cultura de competicions de fleca arreli de manera més forta a Espanya", reflexiona.

"El resultat al 'Mondial' ha generat més interès en la formació i ha enfortit el reconeixement de la fleca d'excel·lència. De fet, en aquesta fira, professionals de tot Espanya han preguntat moltíssim sobre la formació a l'Escola Andreu Llargués. Hi ha una tendència imparable al sector cap a la formació, i la fleca artesana d'excel·lència", assegura.

Tornant al Campionat d'Espanya, organitzat per CEOPPAN, "ha estat molt renyit, però el guanyador, l'asturià Samuel Suárez, ha fet un treball magnífic", assegura. Suárez s'ha imposat en la classificació final, després de quatre dies de competició, al valencià Adrián Muñoz i al gadità José Antonio Cerpa, que han quedat finalistes.

> "Fins al darrer moment, hi havia dubtes sobre la celebració de la fira, degut a la darrera onada d'òmicron"

Mari Cruz ha format part del jurat juntament amb mestres flequers de la talla de Jesús Sánchez, José Roldán, Francisco Recio i el campió sortint, Daniel Flecha.

El secretari general de CEOPPAN, José María Fernández del Vallado, també destaca "la trajectòria i experiència dels participants, la qual cosa demostra l'interès en el desenvolupament de la fleca artesana. També s'ha notat en les demostracions, molt professionals i excel·lents", indica.

"Espanya està ja en un nivell molt alt, equiparable a altres països del nostre entorn. Bona mostra d'això ha estat la demostració de l'Enric i la Marta. Espectacular!", exclama.

Retrobament

Quant a la fira, la Mari Cruz ha percebut "molta expectació, molta gent, molts expositors i moltes ganes de retrobar-nos, sortir de l'obrador i reprendre el contacte amb els companys. Hem de tenir en compte que fins poques setmanes abans, no sabíem si es celebraria la fira, tot depenia de com evolucionés l'onada de la variant òmicron, així que l'èxit de la fira encara té més mèrit", subratlla.

"Hi ha hagut molta il·lusió per tornar-nos a veure personalment", coincideix Fernández del Vallado. "La fira ha estat carregada de novetats interessants i un gran nivell a les demostracions, xerrades, concursos i activitats", analitza.

Des del seu punt de vista, InterSICOP ha demostrat que "la fleca està molt viva, té un gran futur per davant i compta amb un interès creixent per part de la societat. Hem d'aprofitar aquest context i impulsar la fleca artesana. El nostre repte fonamental és dignificar la professió, i hem de fer-ho a través de la formació. L'ofici de flequer és, des de fa segles, un dels més importants dins la societat, i necessitem gent molt

“Participants del Campionat d’Espanya de Fleca i formadors d’altres escoles s’han interessat en la formació de l’Escola Andreu Llargués

formada i que faci bé les coses”, destaca. “D’altra banda, hem de fer que el pa recuperi el seu paper protagonista a qualsevol dieta, i torni a ser l’aliment essencial en qualsevol taula que sempre ha estat. Hem de recuperar aquesta posició preeminent del pa a la gastronomia i a la dieta. Hem de fer que el pa torni a ser considerat pel consumidor no només fonamental a taula, sinó també saludable.

L’estand de l’Escola

Tot això passa, una vegada més, per la formació: necessitem gent formada que innovi en la professió. El que demostra aquesta fira és que cada vegada més habitual trobar al sector persones disposades a formar-se, i afortunadament tenen a la seva disposició un dels millors centres formatius del món: l’Escola de Flequers Andreu Llargués”, conclou.

En aquest punt, la cap del Departament de Formació del Gremi, Montse Ruiz, que ha estat al capdavant de l’estand dedicat a mostrar l’oferta formativa de l’Escola a la fira, ha percebut “molt interès i una altíssima valoració de la nostra Escola. Es nota, fira a fira, que cada vegada la coneix més gent de tot Espanya i també de l’estranger. És molt satisfactori veure el prestigi que ha agafat la nostra formació, que va des de la base fins a l’excel·lència, passant per la professionalització”, assegura.

“Molta gent ens demana informació, i entre els interessats hi ha professionals d’alt nivell, com participants del Campionat d’Espanya o formadors d’altres escoles, que volen especialitzar-se o pujar encara més el nivell”, indica la Montse.

NEWSPA

LES FLEQUERES CATALANES FAN RENOU

Membres del col·lectiu creat a Barcelona Fem.(pa) participen al Fòrum de Dones Flequeres, celebrat en el marc d’InterSICOP

Fem.(pa) és un grup d’empresàries flequeres creat fa dos anys a Barcelona, obert a forneres de tot Catalunya i Espanya. “Ens reunim mensualment i compartim tota mena d’inquietuds i problemàtiques, i busquem solucions conjuntes, ens ajudem les unes a les altres, sota el lema ‘Sororitat flequera’, ja que aquest terme es refereix al lligam estret que s’estableix entre dones basat en la solidaritat, el compartiment d’experiències, interessos, preocupacions, etc., és a dir, a una fraternitat entre dones”, assenyala una de les seves fundadores, Mònica Gregori, de l’Obrador dels 15.

“La primera vegada que vam actuar en una fira va ser a Barcelona Kapital Pa. L’objectiu era que les nostres actuacions les féssim conjuntament, és a dir que elaboréssim les receptes conjuntament, i no individualment, mostrant el nostre valor afegit que és fer pinya i recolzar-nos unes a les altres”, afegeix. Després d’aquesta primera experiència, va sorgir l’oportunitat de participar al Fòrum de Dones Flequeres, celebrat en el marc d’InterSICOP. “Hi havia tres obradors i vam participar sis forneres fent pa, i a les taules rodones en vam participar tres dones més”, explica. Les participants van ser, a més de la Mònica, Anna Bellsolà (Forn Baluard), Antía Fernández (Panadería Pallares), Carmen Saiz (Harinas Saiz), Ferida Rugger (Sermont), Isabel Rivas (Molino de Isabel), Asunción Coyo (Panadería Farré de l’Aigua), Nuria Escarpa (3 Letras Pan), Esther Martí (Forn Castellets), María Franco (La Tahona de Sahagún), Pilar Alonso (Federación Vasca de Panadería) i Ana Marcen (Ecomonegros).

“La Meritxell Ventura (Espiga d’Or) i jo, vam estar a l’obrador de Molinos del Duero, i vam fer una coca de fornera amb infusionat de remolatxa i un pa 100% fajol”, afegeix.

“L’ambient el vaig veure molt bo. Anem pel bon camí, vaig veure molts forners i forneres joves, molta inquietud per part dels assistents, amb moltíssimes preguntes i ganes d’aprendre. Una gran satisfacció veure que després de la pandèmia tot comença a tornar a avançar: el sector està en un moment molt dolç, la població cada cop es vol cuidar més i els forners i forneres cada cop estan més formats i fan unes propostes de gran qualitat i valor afegit”, valora.

“El públic no està acostumat a veure forneres amb les mans a la massa i crec que és un gran reclam. És diferent del que s’ha vist fins ara, ni millor ni pitjor, simplement és que fins ara no hi havia gairebé dones als obradors”, afegeix.

“La dona cada cop està més present al sector flequer, i és una cosa que m’omple de felicitat perquè considero que el món ha de ser dels homes i les dones per igual per poder crear sinergies que aportin valor afegit al sector. És un senyal d’evolució, de trencar amb estigmes del passat, i el fet que aparegui també la visió femenina dins els obradors és un factor que considero molt positiu”, reflexiona.

Entrevista a María José Sánchez, directora d'InterSICOP

"HEM DE SENTIR-NOS ORGULLOSOS D'UN SECTOR QUE HA SUPERAT LA PANDÈMIA I HA SABUT RESPONDRE A LES DEMANDES D'UN CONSUMIDOR CADA VEGADA MÉS EXIGENT"

És la primera edició d'InterSICOP des del començament de la pandèmia. Com ho ha viscut el sector?
Per al sector era fonamental tornar a reunir-se de manera presencial. Per descomptat, aquesta edició ha aconseguit l'objectiu de convertir-se en el gran retrobament dels professionals de la fleca, pastisseria i gelateria. Els resultats així ho confirmen.

Quines novetats ha incorporat la fira enguany?
Les veritables novetats han estat les presentades per les 175 empreses expositores. A més, enguany, sota la marca TecSICOP, s'ha potenciat l'oferta d'equipament, maquinària i tecnologia per als diferents sectors agrupats, amb l'objectiu de dinamitzar i accelerar els processos de venda i la renovació dels equips, així com oferir al canal major eficiència i competitivitat en els seus processos de producció i elaboració. Ha estat una convocatòria a mida de les necessitats de tota la cadena de valor de la indústria de la fleca, brioixeria, pastisseria, gelateria, orxateria i cafeteria, amb la participació de torrefactors, operadors i equipament, que tanta rellevància han anat adquirint en el sector del 'bakery-coffee' en els últims anys.

Per què creu que són importants aquest tipus de fires per al sector en el seu conjunt?
Les fires, a més de ser eines per a generar i activar oportunitats comercials, són espais de debat i intercanvi de coneixement sobre les últimes novetats dels sectors. És un vessant dels salons molt enriquidor.

Quin és el panorama actual de la fleca després de la pandèmia?
Aquesta indústria ha aconseguit superar la sacsejada de la pandèmia, superant les seves dificultats, i això ja és un assoliment. Per descomptat, hem de sentir-nos orgullosos del sector que ha sabut respondre a les demandes d'uns consumidors cada vegada més exigents. I, a més, amb la major qualitat i seguretat alimentària. Aquest sector s'ha anat adaptant als nous hàbits de vida i a les preferències actuals del consumidor amb noves tecnologies i nous productes.

"Les fires són els entorns idonis per a mostrar i ensenyar els productes, formats i serveis, i enfortir l'autoritat sectorial"

Quins són els principals reptes per al sector en el context actual?
Amb la guerra entre Rússia i Ucraïna, i segons dades de CEOPPAN, és molt probable que Espanya tingui un seriós problema de falta de blat. Una oferta de blat ucraïnès i rus en disminució derivarà en una alça dels preus irregulars que es mantindran fins a mitjan 2023. Entenc que avui, aquesta és una de les majors preocupacions per a

“El sector s’ha anat adaptant als nous hàbits de vida i a les preferències actuals del consumidor amb noves tecnologies i nous productes”

la indústria, que ha d'avançar-se i cada empresa ser molt previsora. A més, és important tenir una panoràmica sobre el perfil de consum i dels usuaris en els diferents canals. Així com, per descomptat, de la innovació i les noves i futures tecnologies que ofereixen major eficiència i competitivitat en els processos de producció i elaboració, també en els productes artesanals.

CRUZ

LES EMPRESES VALOREN LA FIRA

Entrevistem als nostres proveïdors sobre la seva participació en la fira per conèixer les les seves sensacions després de la pandèmia. Com ha estat l'ambient a InterSICOP? Quina anàlisi fan sobre les noves tendències? Què han presentat com a proveïdors en la fira?

BONGARD

Gerard Vilà, director comercial de l'empresa especialitzada en fabricació i distribució de maquinària necessària per obradors de fleca i pastisseria, assegura que s'ha trobat amb un ambient positiu on els clients tenien ganes de sortir i reprendre els seus projectes. Els ha cridat l'atenció que cada cop es posa més en valor l'artesà i la formació en el sector flequer, i que n'hi ha moltes ganes d'iniciar nous projectes, fer canvis i millores, però que alhora, s'aprecia un ambient d'incertesa degut la COVID, l'augment dels costos energètics i de les matèries primeres. En aquesta fira, Bongard ha presentat diverses novetats com el forn modular Soleo Evo, un forn de convecció Alcor, una pastadora de braços Calypso i una divisòria hidràulica Divitrad Legend.

SALVA

"L'afluència rebuda tenint en compte les circumstàncies ha estat l'esperada. La incertesa amb la pandèmia feia que les perspectives fossin molt menors a l'anterior edició, per tant, relativament satisfets en aquest aspecte de visitants", explica Natxo Colomer, director de mercat nacional de Salva.

Segons Colomer, la situació del sector en el mercat nacional passa per un moment de reconversió, cap a processos que cuiden el producte i sobretot més saludables, prevalent la qualitat a la rapidesa-productivitat que es va imposar fa anys. "L'artesà, que no vol dir manual, cerca mecanitzar processos que aconsegueixin regularitat i cura en les masses, per a aconseguir productes flequers d'alta qualitat percebuda pel consumidor", assenyala.

Quant a tendències, "veiem un avanç que ja s'anava produint en anys anteriors en equips de cocció ultraràpida i els processos de fred ja són una realitat en els obradors de fleca". També hi ha una forta demanda de dissenys d'equips per a ser instal·lats de cara al públic que s'imposen als purament industrials. Entre les novetats presentades per Salva, destaquen nous equips de forns amb autorentat Pro Wash i amb sistemes de càrrega ràpida per a forns de safates i una nova gamma de màquines per a instal·lacions industrials amb usos intensius. També han presentat solucions tecnològiques com el Salvà Link, connectivitat dels equips amb tecnologia de programari propi tant per a processos de fermentació com d'enfornat; i una nova gamma de panells digitals STC, que esperem que resultin molt intuïtius per als nostres clients.

SERMONT

Ferida Ruggeri, apoderada de Sermont assegura que han sentit un ambient molt positiu quant als visitants que han assistit, tot i la incomoditat de la mascareta. "Els clients han vingut a la fira amb un interès real en veure els expositors i esdeveniments que s'han organitzat. Hem viscut les ganes de retrobar-nos i amb alguns clients l'oportunitat que coneguessin personalment el nostre equip".

En preguntar-li per les tendències del sector afirma que han trobat dos aspectes que fan "mirar el futur amb un gran optimisme":

- Major participació de les dones en el sector, dones molt preparades, dones lluitadores i algunes que ja lideren el mercat.
- Gent jove: "això és el nostre futur", destaca Ruggeri. És un moment molt bo per la fleca que s'adapta a les tendències del mercat; créixer o morir.

En aquesta edició, Sermont ha presentat laminadores i formadores de massa d'última generació de la marca suïssa Rondo que són intuïtives, tàctils i, el més important, amb una tecnologia que permet que la màquina s'adapti a la massa i producte del client i que sigui versàtil en el temps, és a dir, que la màquina pugui progressar amb el client.

DISPAN

"S'ha notat que la gent té ganes de superar aquesta etapa i s'ha tornat a un ambient de relativa normalitat. Hem estat dos anys minimitzat les trobades físiques amb clientes, proveïdors, col·laboradors, etc. i es palpava la satisfacció dels retrobaments. Hem notat optimisme i ganes de continuar creixent i millorant, d'un sector que tot i les dificultats del fet que ha comportat la pandèmia, s'ha mantingut fort i estable en la majoria dels casos. Ha estat una prova i el sector l'ha superat amb escreix", ens explica Fran Roura, director comercial de Dispan.

A la fira, l'empresa d'equipament professional per a fleques, ha presentat la nova laminadora automàtica de Ferneto. El model LMI és una laminadora amb tecnologia puntera que té com a objectiu donar suport als forners i pastissers que busquen productivitat i qualitat en els seus productes. Aquesta laminadora permet fer processos ràpids, mesurables i precisos. Disposa d'una pantalla tàctil molt intuïtiva amb possibilitat de configurar receptes o treballar manualment i incorpora un enfarinador automàtic i un enrotllador de massa automàtic com a opció. També han promocionat el Forn Tronik de Tagliavini. Un forn de sola elèctric amb diferents configuracions de pisos, mides i carregadors integrats, on la seva principal característica és el baix consum elèctric.

"Ens ha sorprès l'afluència de gent interessada en les demostracions i formacions. Veiem que el flequer manté l'interès que ha demostrat en els últims anys en la millora dels seus productes i processos mitjançant la formació. Per aquest motiu a Dispan creiem fermament amb la col·laboració amb les escoles de fleca i amb els equips de competició. Per aquest motiu, a part de les col·laboracions que mantenim amb les diferents escoles del sector, hem tancat un acord de col·laboració amb l'equip espanyol de fleca artesana, els 'Espigas', per acompanyar-los en els seus propers reptes", explica Roura.

Sobre la situació del sector flequer, Dispan veu el moment actual com un temps d'optimisme després de passar un temps d'incertesa i inestabilitat com a societat amb la pandèmia. "El sector ha demostrat estar sòlid i ha pogut superar l'amenaça. I ara, s'obre un període on hem d'aconseguir deixar-ho enrere i recuperar la confiança per continuar desenvolupant la bona feina que s'està fent".

> "Continua la tendència creixent cap al pa artesanal de qualitat, gràcies a un consumidor cada vegada més interessat i preocupat per una alimentació saludable"

FARINERA COROMINA

"Ens hem emportat una sorpresa, realment aquesta edició ha superat les nostres expectatives quant a assistència i participació davant la difícil situació sanitària encara generada per la pandèmia de la Covid-19. Ha estat una edició excel·lent, on esperàvem menys afluència de gent i una interacció menor per part dels visitants" ens diuen des de Farinera Coromina.

En preguntar-los per les tendències comenten que han rebut molt interès per les farines netes, és a dir farines sense cap tipus d'additiu, també farines ecològiques i de proximitat que tinguin una traçabilitat completa del camp al forn. "Podríem destacar que es busquen més sabors i es dóna més importància a les elaboracions amb processos amb massa mare", assenyalen. "Sens dubte, s'ha pogut comprovar que continua la tendència creixent cap al pa artesanal de qualitat, gràcies a un consumidor cada vegada més interessat i preocupat per una alimentació saludable".

Amb aquest canvi de tendència, és important destacar com el sector ha sabut adaptar-se a les preferències dels consumidors. "Cada cop trobem més fleques que aposten per una farina de qualitat que els permeti oferir productes excel·lents, més saludables, apostant per farines ecològiques provinents de cereals de qualitat que contingui més fibra i menys contingut en grasses i gluten".

En aquesta fira, adaptant-se a les demandes del sector, la farinera ha presentat la 'Florence Aurora Eco', una nova farina ecològica de proximitat on el blat ha estat cultivat en el Parc Natural dels Aiguamolls de l'Empordà, i recuperant un blat antic que va deixar de ser cultivat a favor d'altres varietats més productives i rendibles en el 1963 i on actualment el seu cultiu en l'àmbit mundial és limitat.

MANEL CORTÉS

Tècnica dels productes artesans

Ingredients i els seus efectes

Expliquem com afecta cada ingredient i les seves propietats en la fermentació i cocció del pa

Els diferents ingredients afecten d'una manera o un altre a l'hora de fer pa. Les qualitats de cada ingredient poden modificar el procès de fermentació i fornejat del pa. Quin es l'efecte de cada producte?

La mantega

Vegem la mantega; és un greix obtingut de la llet de vaca, mitjançant acció mecànica; mai de la crema de llet (nata). És una matèria primera de qualitat superior gràcies al seu punt baix de fusió, la qual té una alta aroma, el que la fa inconfusible.

El seu contingut gras és d'un 82 -83% i el seu punt de fusió és d'uns 27 -28 °C.

La mantega, la margarina per a enfornar, la margarina en crema, els greixos i els olis comestibles s'utilitzen en fleques per a millorar la seva textura, per exemple, en dosis similars no es comporten per igual en els productes, així un greix amb un punt de fusió alt, aconseguirem més volum, però menys textura i fusió en boca. El greix dificulta l'activitat del llevat en la massa. Per tant, per a masses riques en greix, es recomana fer una esponja o inici de massa fermentada, sense greix o donar-li una prefermentació llarga de diverses hores.

El greix no s'evapora en les masses amb alt percentatge, això es deu al fet que es mantenen en els productes frescos per més temps a causa del retard de la retrogradació del midó. El greix s'absorbeix quan el midó infla en gelatinitzar i roman en aquest midó en els productes enfornats acabats per més temps.

El greix, especialment la mantega, augmenta el sabor. La massa més és més suau, més mal·leable i estirable, i s'obté major frescor dels productes enfornats.

La sal, només porta sabor?

Pensament erroni! Els ingredients de la massa no sols aporten sabor al pa i productes de fleca/brioixeria. La sal és l'espècia més important en la producció de productes enfornats. A més de l'enorme millora del sabor, redueix la solubilitat i capacitat d'inflament i inhibeix la seva degradació enzimàtica. Això li dóna a la massa una millor estabilitat, millors propietats de processament i una millor estabilitat de fermentació i tolerància a la fermentació. Això dóna com a resultat un major volum, porus més fins i estructura de la molla i una frescor millorada.

"El greix augmenta el sabor i la massa més és més suau, més mal·leable i estirable"

La sal inhibeix l'activitat de fermentació del llevat, fent que la fermentació estigui més controlada i al final del procés de fermentació quedi encara més sucre disponible perquè es dauri l'escorça. La sal s'utilitza en tots els productes enfornats per a millorar el seu sabor, color.

Les masses amb una concentració òptima de sal (1.8-2.2%) són més elàstiques, més tolerants a l'acció del pastat i no s'oxiden tant. Entre altres coses, la seva aportació enforteix l'estructura del gluten en la massa de blat i inhibeix l'activitat de l'amilasa que degrada el midó.

A menys sal, pitjor tolerància a la fermentació, porus, volum, forma, aspecte, color de l'escorça, sabor i propietats masticatòries. D'altra banda, massa sal inhibeix els llevats i condueix a desavantatges similars a les de no agregar suficient sal.

Carbohidrats (sacàrids)

Els carbohidrats es divideixen en sucres múltiples (polisacàrids), sucres dobles (disacàrids) i sucres simples (monosacàrids).

Els sucres múltiples inclouen cel·luloses (fibres) i midó. El midó és la forma d'emmagatzematge vegetal del sucre. És insoluble en aigua i es torna gelatinós quan s'escalfa (des d'aprox. 60 °C) amb aigua i forma una massa gelatinosa.

La alfa amilasa (enzims) descompon les molècules de midó de cadena llarga en fragments més petits (dextrines). La dextrina és un polisacàrid i també forma una gelatina enganxosa quan es combina amb aigua. Les dextrines no són fermen-

“La sal inhibeix l'activitat de fermentació del llevat”

tables pel llevat. Les dextrines també es poden formar a partir de molècules de midó per exposició a altes temperatures. És el procés que s'encarrega de l'últim de la lluentor del pa.

Cadascuna de les beta amilases separa una unitat de maltosa (maltosa = sucre de malt) dels extrems de dextrina. El sucre de malt és un sucre doble i consta de dos sucres de raïm. La maltosa és soluble en aigua.

La maltasa (enzim) divideix la maltosa en glucosa (glucosa, dextrosa). La glucosa és un sucre simple i també soluble en aigua.

La maltosa i la glucosa serveixen al llevat com a aliment de partida (substrat) per a la formació d'alcohol i diòxid de carboni. Per tant, l'efecte dels enzims és de crucial importància per a l'èxit d'un pa o producte fermentat.

Sucre: influència en la massa i textura dels productes enfornats

El contingut de sucre en les masses amb llevat influeix en les propietats de la massa, el comportament de la fermentació i, en última instància, la qualitat dels productes enfornats. Els efectes augmenten amb l'augment del contingut de sucre.

El sucre redueix l'elasticitat de la massa:

- Es pot sentir la seva textura per un alt contingut de sucre en la massa. Les masses són "curtes" i no tan denses, a mesura que augmenta el contingut de sucre.
- La massa es torna suau novament i la quantitat ha de reduir-se en conseqüència;
- La massa perd la seva elasticitat i es torna més plàstica (= més mal·leable);
- La massa fermenta més lentament, per la qual cosa el temps de repòs de la massa ha de prolongar-se en conseqüència per a aconseguir el volum desitjat.

“EUA i els països de la UE busquen una reducció de la sal en els productes enfornats”

La fermentació

Fermentació en panificació

L'ingredient principal de la farina usat per a fer la massa és el midó. El midó és l'anomenat "sucre múltiple", és a dir, el midó és una cadena llarga (multiramificada) de molècules individuals de sucre/glucosa. Una molècula de midó conté fins a 1.000.000 de molècules de sucre.

Aquestes enormes molècules de midó han de descompondre's del seu estat perquè puguin ser utilitzades pel llevat. Aquest treball el realitzen els enzims de la farina del llevat, que tallen les cadenes com a tisores i separen les molècules de sucre individuals. Només llavors el llevat pot fer servir el sucre per a la fermentació.

Per què la massa "fermenta"?

Els processos descrits anteriorment tenen lloc mentre la massa està "augmentant", és a dir: divisió de les cadenes de midó i fermentació de les molècules de sucre. Produeix 2 molècules de diòxid de carboni per molècula de sucre, que es presenta en la massa com un gas en forma de bombolles microscòpicament petites. A mesura que avança la fermentació, la quantitat de diòxid de carboni en la massa augmenta constantment. És a dir, augmenta la quantitat de gas atrapat en la massa. Això forma les bombolles en la massa que coneixem. La massa "puja", experimenta un augment de volum.

Factors que la condicionen

El curs de la fermentació està influenciat essencialment per 2 factors:

1. La temperatura

Atès que la fermentació és una reacció química, la intensitat amb la qual es produeix la reacció es pot influir amb l'ajuda de la temperatura. En general, com més alta és la temperatura, més ràpidament és la reacció i viceversa. No obstant això, aquesta regla té una restricció: la massa i, per tant, el llevat mai han d'exposar-se a una temperatura superior a 40 °C durant la fermentació. Per sobre d'aquesta temperatura, la proteïna de llevat es coagula i el llevat "mor" i la massa estarà "morta".

2. La duració

Com més dura la fermentació, més molècules grans de midó són descompostes pels enzims i més diòxid de carboni es produeix en la massa. Aquesta regla també té una limitació: si la fermentació dura massa, massa molècules de midó es descomponen en trossos petits i la massa perd la seva capacitat de retenir el diòxid de carboni produït. El diòxid de carboni s'escapa de la massa, la massa s'esfondra, es diu que la massa aquesta "passada".

Processos en la fermentació alcohòlica

Durant la fermentació alcohòlica, els llevats converteixen el sucre (glucosa) i l'alcohol i el diòxid de carboni (CO2) sota la influència dels enzims.

$$\textbf{Enzims}\ (\text{alfa, beta amilasa}) = \underset{\text{sucre}}{C_6H_{12}O_6} \longrightarrow \underset{\text{2 x alcohol}}{2\ CH_3CH_2OH_6} + \underset{\text{2 x } CO_2}{2\ CO_2}$$

La forma anterior descriu el procés de fermentació alcohòlica: es pot veure que, sota l'acció dels enzims de la farina i del llevat, es creen 2 molècules d'alcohol i 2 de diòxid de carboni a partir d'una molècula de sucre. A més dels dos productes principals, l'alcohol i el CO2, existeixen molts altres subproductes (per exemple, glicerina, alcohols superiors, àcid succínic i acètic i molts altres àcids), que són de menor importància en termes de quantitat per al sabor del pa, no obstant això, són crucials.

La prefermentació

Per a aconseguir un sabor complet en el pa, és bo deixar reposar la massa durant "molt de" temps (prefermentació). En la massa prèvia es formen una sèrie d'àcids i aromes, que tenen un efecte positiu en el curs de la reacció de Maillard (i, per tant, en el sabor del pa acabat). Deixar reposar la massa prèvia durant diverses hores pot fer meravelles.

MANEL CORTÉS

El sucre influeix en el comportament de la fermentació

El comportament de fermentació de la massa de llevat està significativament influenciat pel contingut de sucre.

•Les masses amb baix contingut en sucre fermenten millor que les que no en tenen.

•Les masses amb un alt contingut de sucre (més del 10%, en relació amb la quantitat de farina) fermenten més lentament amb quantitats creixents de sucre que les masses sense.

•La massa sense greix amb un contingut de sucre superior al 30% no obté el grau de requerit de força, ni tan sols amb temps de fermentació extremadament llargs.

Què és el llevat?

Els llevats són fongs unicel·lulars microscòpics que poden multiplicar-se ràpidament a través de la divisió cel·lular. En la naturalesa, els llevats prosperen onsevulla que siguin presents els carbohidrats (per exemple, midó o sucre) i es poden descompondre en alcohol i CO_2. Els fongs de llevat utilitzen l'energia alliberada en el procés per al seu propi metabolisme. Avui dia, només es fa ús de llevats conreats purs, que es venen en forma premsada o seca. Els llevats són útils en la fleca, en la producció de vi i cervesa, en les indústries d'aliments i begudes industrials i farmacèutica.

El vapor

Enfornar amb vapor és un dels últims passos importants en el camí cap a un bon pa i/o brioixos. El vapor s'introdueix en el forn immediatament després que s'ha injectat la massa, o amb un retard. Es condensa en la pell de la massa i, gràcies a la calor alliberada, permet que la proteïna que conté es coaguli immediatament i el midó es gelatinitzi (un requisit previ per a una escorça cruixent). No obstant això, el vapor manté la pell de la massa fresca i elàstica, la qual cosa permet un augment òptim del forn i un òptim volum dels productes enfornats. A més, la seva condensació dissol les dextrines produïdes a partir del midó de la farina, que després conduiran a una atractiva lluentor del pa.

Com més alta sigui la temperatura del forn, més vapor es genera. Com més compacte és el gluten en les peces (falta de volum òptim), més temps s'ha de posar vapor en el forn perquè la massa s'expandeixi prou i desenvolupi un volum atractiu (el gluten fort, atapeït triga més a desenvolupar, gluten més tou és tot el contrari).

Quan finalitza la pujada del forn i comença la segona fase d'enfornat, s'allibera bastant vapor. El vapor també ha d'alliberar-se novament durant les següents fases d'enfornat i aproximadament 5-15 minuts abans del final per a obtenir una escorça cruixent segons humitat relativa ambiental. Depenent dels productes enfornats, la quantitat, la durada i el moment de la cocció al vapor poden variar i es poden aconseguir propietats específiques dels productes enfornats. NEWSPA

> "Amb el vapor es condensa en la pell de la massa i permet que la proteïna que conté es coaguli immediatament i el midó es gelatinitzi"

FROZEN DE TARONJA

INGREDIENTS

- 400 g puré de taronja
- 120 g rovells d'ou pasteuritzats
- 50 g sucre gra
- 10 g fulles de gelatina
- 250 g xocolata blanca
- 50 g mantega de cacau
- 200 g nata al 35%MG

PROCÉS OPERATIU

- Encalentir el puré i remoure amb un batedor a 36 °C.
- Afegir la gelatina remullada i escorreguda i batre amb el batedor de mà
- Fondre el cacau i la xocolata, afegir a la barrejar. Reservar fins al seu ús.
- Barrejar sucre i rovells i batre a mà fins que espongi lleugerament.
- Barrejar els rovells muntats amb la nata i afegir la resta d'ingredients amb cura.
- Abocar a un marc enfundat amb film o un motlle d'uns 18 mm d'alçada i deixar refredar en el congelador.

PASTA SABLE

- 90 g sucre llustre
- 50 g dextrosa
- 350 g mantega punt pomada
- 80 g ametlla en pols
- 400 g farina de blat
- 50 g rovells d'ou pasteuritzat
- C/S colorant negre o carbó vegetal

PROCÉS OPERATIU

- Barrejar sucre, ametlla i mantega en la batedora amb la pala de velocitat lenta, afegint l'ou a poc a poc.
- Barrejar farina i carbó vegetal i afegir.
- Deixar refredar embalat amb film.

ACABAT

- Estirar la pasta en la laminadora a 2,5 mm de gruix i tallar peces de 7x7 cm.
- Enfornar a 170°C de 18' a 20´.
- Decorar amb crispy de taronja
- Deixar refredar i pintar els quadrats de pasta sabre amb cacau diluït
- Tallar porcions de frozen de 5,5 cm i posar entre dues peces de pasta.

LLISTAT D'INGREDIENTS

• Farina de blat i carbó vegetal + mantega + taronja + ous i gemmes d'ou + xocolata + cacau + nata + ametlla + gelatina animal + coco + sal

Al·lèrgens: conté gluten i fruits secs

VALORS NUTRICIONALS PER 100G DE PRODUCTE CALCULAT PER A AQUESTA RECEPTA

- Valor energètic = 1.672 kJ - 400 Kcal
- Lípids = 28g
- Glúcids = 30,3 g
- Pròtids = 6,2 g
- Sal = 0,2 g

JORDI FARRÉS
COQUES DE SANT JOAN ENXUIXADES

Un Sant Joan nevat

Les clàssiques coques de Sant Joan, glacejades per tal de donar un punt diferent a la nit més curta de l'any

Per Sant Joan, no pot faltar a la nostra taula la tradicional coca. Per aquest any, us proposo una petita variació per afegir una mica més d'emoció a la nit més curta de l'any. La proposta consisteix en glacejar la coca, a la manera dels 'donuts', donant-li un contradictori aspecte 'nevat' a la coca per excel·lència de l'estiu.

Com fer el brioix

Pastar tots els ingredients, afegint a mantega freda i tallada a daus quan la massa hagi adquirit una xarxa glutínica ben formada i elàstica. Afegir el llevat al final amb l'última mantega. Deixar treballar fins que la massa es torni homogènia i la mantega i el llevat s'integrin perfectament amb la massa. Reposar en fred en bloc 10'.

Dividir la massa en pesades de 400 g i formar boles ven funyides. Deixar reposar tapades a temperatura ambient 10' més. Estirar amb més amplada de l'habitual sobre paper de forn antiadherent i fermentar a 30ºC durant unes 2,5h.

Fregir en oli de gira-sol a 175ºC per les dues cares fins que adquireixin un color daurat. Posar sobre una reixa i col·locar al damunt fruita confitada tallada.

Napar amb una glaça morta i deixar eixugar fins que l'aigua de la glaça s'evapori i formi una crosta fina de sucre.

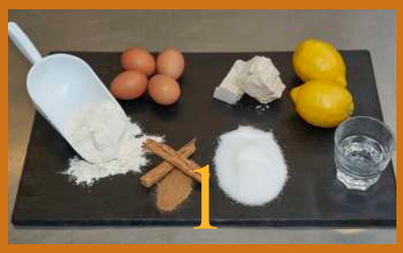
I llestos! Us garanteixo que amb aquesta petita variació sorprendreu els vostres clients. Bona revetlla! **NEWSPA**

Recepta col·leccionable a la pàg. 42

INGREDIENTS

330 g farina de força
48 g sucre blanc
50 g ous sencers
6 g sal
120 g llet
30 g llevat fresc
48 g mantega
1 pell de llimona ratllada
1 pell de taronja ratllada
C/S aigua de flor de taronger ('azahar')
C/S vainilla natural en pasta

La revetlla més dolça



Pastar tots els ingredients, afegint més tard la mantega freda i tallada a daus i el llevat. Reposar en fred en bloc 10'.

Dividir en pesades de 400 g i formar boles ven funyides. Reposar tapades 10'. Estirar i fermentar a 30ºC 2,5h.

Fregir en oli de gira-sol a 175ºC per les dues cares fins daurar. Col·locar al damunt fruita confitada tallada.

Napar amb una glaça morta i deixar eixugar fins que l'aigua s'evapori i formi una crosta fina de sucre.

JORDI FARRÉS

COQUES DE FORNER BANYADES AMB XOCOLATA

Coques de fantasia

Les tradicionals coques de forner, vestides de gal·la amb cobertura de xocolata i decoracions vàries

En aquesta recepta, revisitem la tradicional coca de forner per vestir-la de gal·la amb una fina capa de cobertura de xocolata i un elegant i deliciós acabat amb fruits secs i altres decoracions segons el gust de cadascú.

Elaboració

Amassar la farina, la sal, l'aigua i l'oli fins que es formin les xarxes glutíniques. Afegir-hi el llevat diluït en aigua freda i continuar pastant fins que es formi un tel llis amb trencant net.

Fer pesades de massa de 450 g, funyir les porcions i deixar-les reposar en bloc tapades 10'. Formar barres enrotllant les porcions d'uns 50 cm de llarg i deixar-les reposar tapades 15'.

Estirar en forma de coca allargada, empolvorar amb farina, fermentar fins triplicar el volum. Abans d'entrar al forn clavar-hi els dits formant una superfície irregular i empolvorar pel damunt amb sucre gra.

Coure 12' a 230°C i 10' amb la porta entreoberta a la mateixa temperatura. En sortir, pulveritzar pel damunt abundant licor d'anís.

Un cop fredes, banyar amb cobertura de xocolata i aplicar una capa d'aire comprimit per tal que la capa de xocolata sigui el més fi possible.

Abans que la xocolata s'endureixi, decorar amb fruits secs, boletes cruixents de cereals recobertes de xocolata, flors i/o galetes. **NEWSPA**

Recepta col·leccionable a la pàg.42

INGREDIENTS

1.500 g farina de mitja força
30 g sal
400 g aigua (aprox.)
120 g oli d'oliva verge extra
30 g llevat premsat fresc

Coques de forner 2.0

Amassar farina, sal, aigua i oli. Afegir-hi el llevat diluït en aigua freda. Fer pesades de de 450 g, funyir i reposar en bloc 10'. Formar barres d'uns 50 cm de llarg i deixar-les

Estirar, empolvorar amb farina i fermentar fins triplicar el volum. Abans d'enfornar, clavar-hi els dits formant una superfície irregular i empolvorar amb sucre gra.

Coure al forn durant 12 minuts a 230ºC i 10 minuts amb la porta entreoberta a la mateixa temperatura.

En sortir, pulveritzar pel damunt abundant licor d'anís. Un cop fredes, banyar les coques amb cobertura de xocolata

Aplicar una capa d'aire comprimit per tal que la capa de xocolata sigui el més fi possible.

Abans que la xocolata s'endureixi, decorar amb fruits secs, boletes cruixents de cereals recobertes de xocolata, flors i/o galetes

Tu poses l'art.

DAUB
Divisora
de massa.

Nosaltres la tecnologia.

Sermont presenta la gamma de divisores de massa Daub. Les divisores hidràuliques divideixen la massa en formats rectangulars, quadrats i triangulars. Les bolejadores compactes manipulen la massa amb delicadesa. Les de modelat amb reixa lateral permeten dividir el pa artesanal després d'un període llarg de fermentació. I les volumètriques, gràcies al seu sistema precís de buit, crea porcions de massa iguals, fins i tot les molt hidratades. Amb Daub, divideix i venceràs.

DES DE 1963
sermont
El teu ingredient tecnològic

DAUB

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

Text: Bernat Garau

La Pimec guardona Andreu Llargués

El president del Gremi, reconegut per Pimec Vallès Occidental per la seva trajectòria com a empresari

TRAJECTÒRIES EXEMPLARS. A més de Llargués, han rebut el reconeixement de Pimec Josep Argemí, president del Gremi d'Indústries Químiques de Sabadell; Antoni Peñarroya, vicepresident del Gremi d'Indústries Químiques de Sabadell i Comarca, i el Centre d'Empreses Coworking CREC Sabadell.

Pimec Vallès Occidental ha atorgat el president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, Andreu Llargués, un reconeixement per la seva trajectòria com a empresari d'aquest territori.

Amb aquest guardó, "la patronal reconeix Andreu Llargués, president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i creador de l'escola Andreu Llargués Baking School de Sabadell, per la seva implicació amb el sector i la seva tasca de defensa del comerç local de proximitat", segons ha indicat en un comunicat la mateixa associació empresarial.

La patronal vallesana ha premiat la seva implicació amb el sector i la seva tasca de defensa del comerç local de proximitat

Segona edició

Llargués ha rebut aquest homenatge en la segona edició dels reconeixements de la patronal de la petita empresa vallesana. Durant l'acte, els empresaris han posat en valor les millors tasques empresarials del 2021.

Així, a més de la de Llargués, s'ha reconegut també la trajectòria de les següents figures empresarials:

- Josep Argemí, president del Gremi d'Indústries Químiques de Sabadell.La patronal ha reconegut la trajectòria i gran tasca a nivell empresarial i associatiu d'aquest empresari de Sabadell, qui va traspassar l'any anterior. Ha recollit el premi la seva família .
- Antoni Peñarroya, vicepresident del Gremi d'Indústries Químiques de Sabadell i

El Gremi i Llargués mantenen una gran relació amb Pimec, formant part dels seus òrgans de govern

Comarca i fundador d'AP Photo Industries a Barberà del Vallès. La patronal ha distingit la seva implicació amb el territori i la millora de la seva economia. També traspassat, ha recollit el premi la seva família.

• Centre d'empreses coworking CREC Sabadell. El seu gerent, Román Calavera, ha recollit aquest guardó en reconeixement a la tasca de suport a l'emprenedoria durant la pandèmia i la solidaritat mostrada pel centre, el qual va cedir espais gratuïts a emprenedors i emprenedores de la ciutat.

Per part de PIMEC Vallès Occidental, han assistit a l'acte el president territorial, Josep Maria Catalán; el president honorífic de la patronal al Vallès Occidental, Francesc Elías; els vicepresidents Carlos Rodriguez, Miquel Àngel Salazar i Xavier Pujol; diferents representants de la Comissió Executiva, i el delegat territorial, Miquel Martínez.

Relació d'anys

La relació de Llargués i del Gremi amb Pimec es remonta a molts anys enrere, dintre de l'aposta d'ambdues entitats per reforçar les petites i mitjanes empreses davant les grans corporacions i les administracions públiques. Així, el Gremi manté una profitosa relació amb Pimec, participant en nombroses reunions dels seus òrgans de govern . **NEWSPA**

El llonguet més solidari contra el càncer infantil

Els flequers recapten gairebé 8.000 euros en tres dies d'una campanya impulsada pel Gremi i l'associació Polseres Candela

VISITA A SANT JOAN DE DÉU. El secretari general del Gremi, Carles Cotonat, va acudir juntament amb altres representants de la fleca a visitar l'Hospital Joan de Déu de Barcelona i lliurar la recaptació de la campanya.

La fleca ha tornat a demostrar, una vegada més, la seva solidaritat envers els més necessitats. Així, entre els dies 11, 12 i 13 de febrer, les 41 fleques participants en la campanya Llonguet Solidari, han recaptat 7.906 euros que s'han destinat a la lluita contra el càncer infantil.

La campanya, impulsada entre d'altres pel Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, juntament amb els forners artesans i amb l'associació Polseres Candela, amb motiu del Dia Internacional del Càncer Infantil, que es celebra el 15 de febrer, ha portat a terme amb gran èxit la seva segona edició.

Polseres Candela

Els establiments participants han destinat l'import de la venda del llonguet, al preu habitual, en els dies de campanya, a Polseres Candela. Es tracta d'una entitat sense ànim de lucre que col·labora amb l'hospital Sant Joan de Déu per recaptar fons per a la investigació contra el càncer infantil i potenciar la creació d'un equip concret d'investigació a l'hospital. La seva principal font de finançament són les activitats solidàries de caràcter social que organitzen (festes, campanyes, venda de polseres...), entre les quals es troba la campanya Llonguet Solidari.

El Gremi agraeix a tots els participants la seva valuosa col·laboració. "Heu estat molts els qui us heu animat a participar, tant amb les aportacions dels vostres clients, com amb les vostres pròpies", destaca. Es pot consultar el llistat de les fleques participants al web de Polseres Candela. Tot i que la campanya de venda del Llonguet Solidari se centralitzava en aquests tres dies del mes de febrer, aquesta continuarà activa a la web de l'associació per tal que es puguin fer aportacions addicionals.

Agremiats solidaris

Una de les fleques agremiades participants ha estat el Forn Moncau, de l'Ametlla del Vallés. La seva propietària, Rosa Sala, assenyala: "ens agrada participar en iniciatives solidàries, així que de seguida que el Gremi ens ho va proposar, ens vam apuntar. En tot el que podem, ajudem. La clientela va rebre la iniciativa molt bé: fins i tot hem hagut de posar un cartell d'agraïment per la seva solidaritat. Encara ara, alguns ho llegeixen de pressa i pensen que segueix en marxa, i demanen un llonguet!", explica. "També hi han hagut clients que han aportat diners sense demanar ni tan sols el llonguet. La nostra fleca ha afegit també un donatiu a la recaptació de la campanya", indica.

Per la seva banda, Manel Turull, del Forn Turull de Terrassa, afirma: "participar en aquestes campanyes és el mínim que podem fer. De fet, voldríem fer més projectes solidaris, i de vegades simplement falten idees, així que aquesta campanya ens sembla una molt bona iniciativa del Gremi. Molts forners tenim moltes ganes d'ajudar, però no sabem com fer-ho, i menys amb un producte tan perible com el nostre. Aquesta campanya és senzilla de portar a terme per a les fleques i estem encantats d'aportar

el nostre granet de sorra. Tant de bo surtin més idees com aquesta!", exclama. "Vivim moments complicats per a molta gent, i tots els que puguem hem de posar la nostra part. Els clients també en són conscients, són sensibles a les dificultats que pateixen els altres, i la seva resposta ha estat exemplar.

El llonguet, un clàssic

"A més a més, ha estat molt bona idea posar el llonguet en el centre de la campanya, perquè és un producte tradicional nostre que lamentablement es consumeix cada vegada menys", afegeix Turull. El llonguet és un peça tradicional de la fleca artesana catalana amb molta acceptació entre els nens i nenes. És un panet ideal pels esmorzars i els berenars i una peça molt versàtil per acompanyar els àpats. "És una peça de pa que recorda la infantesa i que, malauradament, s'està perdent la seva elaboració i el seu coneixement per part dels consumidors. És un producte símbol d'artesania, ja que la seva elaboració meticulosa està feta exclusivament a mà", assenyala el Gremi. NEWSPA

Fleques solidàries per la campanya "Llonguet solidari"

Forn i pastisseria Prat
Forn de pa Enric Solà "Can Pau"
Forn i pastisseria Aixelà
Fleca Llargués
Forn de L'era
Forn Sant Sebastià
L'espiga d'Or
El forn de Barberà
Forn Elias
L'obrador dels 15
Forn Fortino
Panes creativos
Forn Ginebra
Baluard Barceloneta
Forn Ca l'Arseni
Fleca Alavedra
Montserrat Forners
Pastisseria Serra
Forn de Pa Pastisseria Moncau
Forn Righetti
Forn Pastisseria Aribau
Fleca Santacreu
Fleca Casas
Forn Turull
Forn Corbalan
Benet Forners
Cal Forner
Forn Ninot
Forn Bertran
Forn del Progrés
Forn de Cabrianes
El llonguet de Peralada
Forn Robiró
Forn Codina
Lo forn d'Algerri
Forn Sistaré
Flaca Cal Badejo
Pastisseria Milquel Caelles
Forn de Pa Pastisseri aHuguet
Pastisseria La Glòria

Ambiciós pla de Catalunya per al comerç i l'artesania

Llargués i Cotonat, convidats a la presentació del Pla d'Acció del Comerç, l'Artesania i la Moda de la Generalitat

El conseller d'Empresa i Treball, Roger Torrent i Ramió, ha presentat recentment el Pla d'Acció del Comerç, l'Artesania i la Moda 2022-2025. En un acte celebrat al Recinte Modernista de Sant Pau, la presentació del pla ha comptat amb la presència, com a convidats, del president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, Andreu Llargués, i el secretari general del Gremi, Carles Cotonat.

El Pla d'acció en l'àmbit del comerç, l'artesania i la moda pel 2022-2025 s'articula en 2 línies d'actuació, 24 objectius, 79 actuacions i 255 indicadors, i compta amb una dotació global de més de 150 milions d'euros.

La línia d'actuació 1: ordenació i normativa, a banda de la mesura legislativa anunciada pel conseller per regular la distribució en el comerç online, s'inclouen altres set objectius, entre els quals l'actualització de la llei de comerç i del decret llei d'equipaments comercials; la defensa de les competències de comerç de la Generalitat davant l'estat; l'estudi de la fiscalitat dels nous canals de venda online; la planificació i execució de polítiques relacionades amb equipaments comercials; l'ordenació i control de l'activitat comercial; i l'establiment d'un marc jurídic equitatiu.

La línia d'actuació 2: potenciació del teixit comercial de proximitat, de l'artesania i de la moda, compta amb 18 objectius entre els àmbits del comerç, l'artesania i moda.

Concretament, en l'àmbit del comerç, els 8 objectius són implementar un pla de reactivació del consum de proximitat; acompanyar les empreses comercials en el procés de transformació digital; prestigiar el sector, atraure talent i redefinir el model formatiu; promoure la competitivitat de les empreses comercials i la professionalització del teixit associatiu; incrementar la competitivitat territorial; impulsar un programa de mercats municipals i un programa de mercats no sedentaris; i oferir suport i promoció a l'activitat firal. NEWSPA

Les millors mones de Pasqua de Catalunya

Mari Cruz Barón i Sergi Vela formen part del jurat de la primera edició del concurs 'La Millor Mona de Pasqua'

El concurs 'La Millor Mona de Pasqua de Catalunya 2022', organitzat per l'agència Sr y Sra Cake, ha celebrat la seva primera edició recentment a l'històric fossat del Mercat de Sant Antoni. Amb l'objectiu de valorar tant la tradició de la festivitat de Pasqua com l'artesania de la professió, la convocatòria estava oberta a pastissers, xocolaters i mestres flequers, sempre que tinguessin un punt de venda. Hi havia dues categories del concurs: la mona tradicional i l'ou de xocolata.

A la Categoria de Mona d'Ou de Xocolata, el jurat ha deixat el premi desert, però s'ha conservat el total de la valoració popular

L'esdeveniment ha comptat amb un jurat d'excepció, format per professionals dels gremis de pastisseria i fleca, entre els quals hi ha figurat la subdirectora de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, Mari Cruz Barón, i Sergi Vela, prestigiós mestre pastisser i xocolater que col·labora com a professor al centre formatiu.

L'entrega de premis conduïda per la pastissera i presentadora, Gessamí Caramés, ha acollit també als patrocinadors principals que han fet possible aquesta primera edició, com el nostre proveïdor làctic, Debic i la farinera Fills de Moretó.

CAMPIONS. El guanyador en la Categoria de Mona Tradicional de Brioix ha estat el Forn i Pastisseria El Racó de Granollers. En la Categoria Mona d'Ou de Xocolata, el primerpremi ha estat per Efímera Chocolates de Sant Cugat, el segon per la Pastisseria Bonastre de Barcelona i el tercer pel Forn i Pastisseria Catot de Monistrol de Calders.

Els premiats

Tenint en compte l'aspecte visual, la pasta, la cocció interior i exterior i el gust, el primer premi de la Categoria Mona Tradicional de Brioix, s'ha concentrat a Granollers per part del Forn i Pastisseria El Racó. Una elaboració d'aspecte tradicional, però d'una qualitat magistral i pulcre que demostra anys d'experiència elaborant aquesta peça.

Si ens traslladem a la Categoria de Mona d'Ou de Xocolata, en aquesta, el jurat professional ha deixat el premi desert, amb la intenció de millorar encara més la tècnica dels participants cara l'any que ve, però s'ha conservat el total de la valoració popular. Sens dubte, una edició que surt reforçada i acreditada com a exigent on cal demostrar un elevat nivell.

Per conseqüent, en primer lloc, i amb una obra d'art quasi d'aspecte de ceràmica, ins-

pirada en la caputxeta vermella i el llop, s'ha classificat Efímera Chocolates de Sant Cugat.

En segon lloc, la Pastisseria Bonastre de Barcelona aconsegueix impressionar al jurat amb una elaboració on l'ou de xocolata és el màxim protagonista en el seu vessant més simètric.

I en tercera posició, on l'ou de xocolata es converteix en l'original i coneguda Vespa es classifica el Forn i Pastisseria Catot de Monistrol de Calders.

En aquesta categoria, s'ha valorat l'originalitat, la dificultat, la presentació i l'acabat de la figura d'ou de xocolata, assenyala l'organització.

Les 4 elaboracions guanyadores han estat exposades i obertes al públic a la vitrina central del Punt d'Informació del Mercat de Sant Antoni i la resta d'elaboracions participants s'han entregat a l'Associació de Familiars i Amics de Nens Oncològics de Catalunya.

NEWSPA

JURAT D'EXCEPCIÓ. Prestigiosos professionals dels gremis de pastisseria i fleca han valorat la qualitat, originalitat, dificultat i acabat de les peces presentades al concurs.

Pastelería Praliné. Gijón.

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

Nou estudi científic sobre el pa i la salut

El pa fet amb farina no refinada pot tenir un efecte prebiòtic en pacients amb malaltia inflamatòria intestinal, segons una recerca

Investigadors del grup de Malalties Digestives i Microbiota de l'Institut d'Investigació Biomèdica de Girona Dr. Josep Trueta (IDIBGI), liderat pel doctor Xavier Aldeguer, han portat a terme un estudi segons el qual el pa, produït seguint unes receptes concretes i en unes determinades quantitats, podria tenir un efecte prebiòtic en pacients amb malaltia inflamatòria intestinal.

En concret, la recerca descriu i compara els bacteris i llevats presents en les masses produïdes en l'elaboració de pans a partir de diferents farines, receptes i fermentacions, i avalua l'efecte in vitro que poden tenir aquests pans com a prebiòtics per tractar pacients amb malalties inflamatòries intestinals.

Pa d'Elias Boulanger

Per fer l'estudi, es van analitzar tres tipus de pa elaborats per l'empresa agremiada Elias Boulanger: un de massa blanca normal, fet amb farina refinada i fermentat durant dues hores, i dos de massa mare de farina no refinada molta en molí de pedra, un d'ells amb uns temps de fermentació de 48 hores i l'altre de 72 hores.

Els pans cuits incubats al laboratori amb mostres de femta de persones amb malaltia inflamatòria intestinal van produir un augment de la producció d'àcids grassos de cadena curta, fet que té un palès efecte antiinflamatori, i també augmenta la presència de certs tipus de bacteris que es troben reduïts en nombre en aquest tipus de pacients. Aquests resultats indicarien un efecte prebiòtic del pa que ajudaria a restaurar l'equilibri de la microbiota, i, en conseqüència, contribuiria a modular l'estat d'inflamació intestinal d'aquests pacients. Els científics van detectar una major quantitat d'efectes prebiòtics en la farina no refinada, la de gra sencer, gràcies a la quantitat més gran d'àcids grassos de cadena curta detectats en les incubacions de les mostres de pa de llarga fermentació amb les femtes. **NEWSPA**

Europain: ha valgut la pena esperar

La fleca i la pastisseria mundials es reuneixen per fi a París a Sirha Europain després de l'ajornament per la pandèmia

La fira Sirha Europain, saló de referència europea i mundial en el sector de la fleca i la pastisseria, s'ha celebrat finalment del 26 al 29 de març al pavelló 1 del recinte Port de Versailles de París, després d'haver-se hagut d'ajornar dos mesos degut a la situació sanitària.

L'espera, però, ha valgut la pena. Amb 2.730 m² d'espai dedicat a exposar les principals novetats del sector i a l'intercanvi de coneixements, la fira ha acollit interessants xerrades i conferències sobre temes d'actualitat del mercat, a més de dos escenaris amb classes magistrals i demostracions impartides per prestigiosos professionals. A més a més, en el seu marc s'han celebrat alguns dels més importants concursos del sector, com la Copa del Món de la Fleca, la Copa d'Europa de Pastisseria i la Copa de França de les Escoles.

Sirha

Europain és una de les més prestigioses fires de fleca i pastisseria, centrada en l'excel·lència i la incomparable força de la fleca francesa. Però, per a reforçar el seu impuls i permetre-li arribar a nous sectors com el de la restauració i el snacking, Europain forma part des de 2021 de l'ecosistema Sirha Food, que s'articula entorn del seu emblemàtic saló Sirha, tot un referent per a les indústries de l'alimentació i la restauració.

Amb una destacable afluència, professionals de la fleca i la pastisseria de tot el món han pogut ampliar horitzons i descobrir les noves tendències de l'alimentació. La trobada ha girat "entorn de la idea d'un pa nutritiu per a cada dia, des del primer croissant del matí fins a la col·lació de l'esmorzar, des del berenar d'abans del sopar fins al pastís per a compartir", segons l'organització. **NEWSPA**

Karl De Smedt analitza les masses mare del món i la seva biodiversitat

El director de l'única biblioteca de masses mare del món obre el calendari 2022 de master classes a càrrec de prestigioses figures de la fleca mundial a la nostra Escola

Després de passar el pitjor de la pandèmia, l'Escola de Flequers Andreu Llargués es troba ja al màxim rendiment, amb la formació de primera qualitat com a eix fonamental.

Dit això, una de les senyeres d'identitat del nostre centre formatiu és, sens dubte, la programació de master classes a càrrec de grans figures de la fleca internacional. La primera visita formativa de l'any ha estat a càrrec del belga Karl De Smedt, director de l'única biblioteca de masses mare del planeta, que compta amb més de 100 masses mare actives de tots els llocs del món.

De Smedt ha ofert una jornada tècnica de 10 hores de durada titulada 'El valor nutricional de les masses mare del món i la seva biodiversitat'. La master class ha estat centrada en l'anàlisi i comportament microbiològic de les masses mare, aplicant científicament les darreres tecnologies. Així, ha donat una explicació dels diferents comportaments de la massa mare a nivell científic i la seva biodiversitat.

També ha realitzat un repàs de les seves diferents elaboracions i conservació, així com dels estudis realitzats durant els últims 30 anys, des de l'aïllament dels bacteris i llevats al seu comportament dintre del pa, amb explicacions racionals i concretes a nivell científic.

Biblioteca de masses

La biblioteca de masses mare que De Smedt dirigeix està ubicada a Bèlgica i serveix per a emmagatzemar i salvaguardar alguns dels millors cultius de massa mare de tot el món. Això és gràcies al fet que més de cent forners de tot el món han acceptat enviar una mostra del seu cultiu de massa mare per a la seva conservació, per tal que no es perdin o danyin. Cada nou enviament a la biblioteca és examinat i analitzat a la recerca de microorganismes. Fins avui s'han aïllat i registrat més de 800 ceps de llevats silvestres i bacteris làctics. Després, aquests microorganismes s'emmagatzemen en un congelador a -80 °C/-112 °F a fi de preservar la biodiversitat per al futur. De Smedt és una de les grans autoritats mundials en aquesta matèria, i ha compartit els seus coneixements amb els alumnes de la nostra Escola. NEWSPA

La fleca arriba a Pasqua ben preparada i formada

L'Escola de Flequers Andreu Llargués ha celebrat un curs monogràfic de mones de Pasqua i figures de xocolata

Amb motiu de l'arribada de les dates de Setmana Santa, l'Escola de Flequers Andreu Llargués ha impartit un interessant curs monogràfic sobre 'Assortit de Mones de Pasqua i Figures de Xocolata'. La formació ha estat impartida per dos brillants professors de la nostra Escola: Toni Vera, jove i apassionat pastisser guanyador del concurs 'El Millor Croissant Artesà de Mantega' els anys 2016 i 2019, i Jordi Farrés, pastisser i xocolater amb àmplia experiència com a assessor, pastisser, I+D en productes de xocolata i guanyador de premis com la Medalla d'Or en la Canjop 2000 (Campionat Millor Pastisser Jove d'Espanya) i la Medalla d'Or a la final espanyola. Destinat a professionals interessats a actualitzar les tècniques d'elaboració i incorporar nous productes per la diada de Pasqua, el curs ha servit els alumnes per millorar les tècniques d'aplicació i els processos i acabats dels productes, aplicar les fórmules adequadament, classificar els diferents tipus de productes segons composició i tècniques d'elaboració i conèixer els problemes més comuns i les seves solucions.

Ampli calendari

Aquest curs ha estat només un dins l'ambiciós calendari de monogràfics que programa l'Escola al llarg de l'any. Així, s'ofereixen monogràfics de fleca sobre: canapès i productes salats per a festes; assortit de pizzes flequeres; productes sense gluten en el nostre obrador; pans fets exclusivament amb massa mare natural; el coneixement del producte per a millorar les vendes; productes salats: assortit de coques salades; bàsic de masses batudes; pans catalans; pizzes italianes i focaccies; carta d'entrepans gourmet, i carta de torrades gourmet.

Quant a monogràfics de pastisseria: productes de venda per impuls; cassoletes clàssiques i contemporànies; grans clàssics de la pastisseria en format individual; massa de pasta fullada per a pastisseria fresca i pastissos de viatge; macarons; pastissos flequers; pastissos de tall; secrets per a elaborar el millor croissant; especial Sant Valentí; bunyols i Carnestoltes, especial Sant Joan; panellets clàssics i contemporanis; torrons clàssics i moderns, i especial Nadal. NEWSPA

Agafar un avió per formar-se a l'Escola Andreu Llargués

Cada vegada són més les persones, com el canari José Fuentes, que es desplacen per rebre la millor formació

José Fuentes ha recorregut 2.500 km per rebre la millor formació flequera. És pastisser i viu a Tenerife, on és propietari de l'empresa Pecado Artesanal. Assegura que es va assabentar de la possibilitat de venir a formar-se a l'Escola de Flequers Andreu Llargués a través de la recomanació d'una amiga, companya de l'escola de pastisseria on va estudiar, a Valladolid. "Ella havia fet el Curs d'Iniciació a la Fleca i estava entusiasmada amb la formació que havia rebut a l'Escola Andreu Llargués, així que em va animar a fer el pas. Me n'alegro molt d'haver-li fet cas!", exclama.

Fuentes ha passat una setmana a l'Escola, assistint al Curs d'Iniciació a la tarda i rebent formació a mida als matins. "Estic molt satisfet amb l'excel·lent formació que he rebut, la filosofia de treball i la gent que he conegut a l'Escola. He rebut un tracte exquisit", assegura.

> Fuentes no és l'únic. L'any passat, l'Escola va rebre un alumne procedent de Miami

"Vaig optar per l'Escola en lloc de formar-me amb algun professional particular perquè ofereix un mètode, un suport, un equip professional amb varietat de criteris, una trajectòria i un prestigi que marquen la diferència", valora.

Prestigi creixent

Fuentes no és l'únic alumne que ha estat disposat a detenir la seva vida i recórrer milers de quilòmetres per formar-se a la nostra escola. L'any passat, el centre formatiu va acollir un alumne que va venir de Miami, sense anar més lluny. I de fet, el Departament de Formació del Gremi assegura que cada vegada són més les persones d'arreu interessades a venir a la nostra Escola, donat el prestigi creixent que està agafant a nivell mundial. NEWSPA

El Gremi i l'Escola, a la Fira Connecta't a la FP

L'Escola de Flequers Andreu Llargués ha comptat amb estand propi al saló com a prestigiós centre de formació professional

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona ha participat a la Fira Connecta't a la FP, que ha celebrat la seva sisena edició a finals del mes de març i començaments d'abril amb l'objectiu d'orientar, assessorar i acompanyar tant en la tria d'estudis postobligatoris com en la millora de la carrera professional.

La fira ha establert un espai per a la presentació de l'oferta de formació professional integrada (FP inicial, ocupacional i continuada), organitzada per famílies professionals, en format de xerrades gravades i/o en directe, amb els alumnes i el professorat dels centres de formació com a protagonistes. També hi ha hagut un espai de coneixement de professions i oficis amb representants del món empresarial.

L'Escola de Flequers Andreu Llargués ha comptat amb el seu estand propi com a centre de formació professional inicial i ocupacional, atenent les consultes dels visitants. En total, hi han participat una trentena de centres de formació del territori.

> "El nostre estand crida molt l'atenció, amb aquell aparador tot ple de pans. Joves, orientadors i mestres s'han interessat per la formació de l'Escola"

Gran assistència

"Hi ha hagut una gran assistència de públic, tant a la fira com al nostre estand", indica la Montse Ruiz, cap del Departament de Formació del Gremi. "És clar, la nostra parada crida molta l'atenció, perquè té un aparador tot ple de pans. Molta gent s'apropa per veure si donem pa. Ens passa a totes les fires. Al final, n'haurem de vendre!", ironitza.

Ja seriosament, "s'han interessat per la formació que oferim a l'Escola molts joves, orientadors i mestres", assegura Ruiz, que ha estat acompanyada pel secretari general del Gremi, Carles Cotonat.

Connecta't a la FP és una iniciativa de l'Ajuntament de Sabadell i compta amb el suport de la Diputació de Barcelona, la Generalitat de Catalunya, el Ministeri de Treball i la col·laboració dels municipis de l'àmbit de la Conca del Ripoll-Riera de Caldes del Vallès Occidental i Oriental.

NEWSPA

La professionalització a la fleca passa per l'Escola

L'Escola de Flequers Andreu Llargués imparteix noves edicions dels Certificats de Professionalitat

La nostra Escola ha encetat recentment dos nous cursos per a l'obtenció, respectivament, dels Certificats de Professionalitat de Fleca i Brioixeria i de Pastisseria i Confiteria, reorientats per tal de facilitar la formació de treballadors en actiu als quals els manqui qualificació.

Demanda de perfils

Així, l'objectiu principal d'aquests cursos és donar cobertura a la principal demanda de perfils professionals del sector en fleca i pastisseria, formant nous treballadors capaços de responsabilitzar-se de la producció. Aquest és un perfil escàs o inexistent al mercat de treball, i es busca donar cobertura a aquesta necessitat amb els alumnes que es formen a l'Escola en el Certificat de Professionalitat corresponent.

> Els CP s'han reorientat per tal de facilitar la formació dels treballadors en actiu als quals els manqui qualificació

És per això que el Departament de Formació ha aconseguit subvenció per poder oferir aquests Certificats de Professionalitat també a treballadors en actiu, de manera que puguin qualificar-se i titular-se al mateix temps que treballen.

Formació a bon ritme

Noèlia Serrano, alumna del CP de Pastisseria, assenyala que "l'oferta formativa de l'Escola és molt completa. A les classes, avancem molt ràpidament i ens ensenyen

moltes tècniques. Tenint en compte el ritme que portem, en els quatre mesos que dura el curs, tindrem temps d'aprendre moltes coses! El que més m'agrada és que els professors són professionals de la pastisseria, i ens mostren com es treballa a la vida real", indica.

Descobrir l'ofici

Per la seva banda, Jackson Carrillo, alumne del CP de fleca, explica que "la meva dona es va formar aquí i em va cridar l'atenció tot el que va aprendre. De fet, actualment treballa en un obrador. Tenim el somni de muntar un obrador junts, i és per això que vull rebre jo també tota la capacitació possible. A les classes, estic descobrint que la fleca és un ofici artesanal exquisit i molt bonic. La formació és magnífica. En el moment que entrem a les aules, ens expliquen el que farem a l'obrador, en passos senzills. Mentre ho fem, revisen la nostra feina, pausadament i un per un, sense

pressa. També vull destacar les instal·lacions, molt espaioses i amb tots els materials necessaris. A més a més, els professors es preocupen que adquirim els coneixements, resolent tots els nostres dubtes", valora.

Escola competitiva

Roman Isaiev va cursar l'any passat el CP de Fleca i enguany està fent el de Pastisseria. "És una escola molt competitiva. Els professors són molt bons i tenen molt de renom, i la qualitat d'ensenyament és molt alta. M'encanta el fet que el curs és en un 85% pràctic. Al començament de la classe, ens expliquen que farem, i després ho fem tot el mateix dia. D'aquesta manera, vas agafant experiència, de cara a la feina", destaca.

Finalment, Verònica Vázquez Peña, del CP de Fleca, assegura que "la formació és perfecta, els professors tenen molta paciència i està tot molt enfocat en tocar i manipular les matèries primeres". NEWSPA

PROPERES MASTER CLASSES
ESCOLA DE FLEQUERS ANDREU LLARGUÉS

- L'EXCEL·LÈNCIA DEL CROISSANT ARTESÀ (10H)
27 i 28 d'abril (Yohan Ferrant)

- LE FLAN PARISIEN(5H)
2 de maig (Yohan Ferrant)

- BRIOIXERIA CREATIVA I ACTUAL (14H)
3 i 4 de maig (Mickael Martinez)

- BRIOIXERIA CREATIVA (10H)
11 i 12 de maig (Yohan Ferrant)

- PANS I BRIOIXERIA DEL 'MONDIAL DU PAIN' (10H)
25 i 26 de maig (Yohan Ferrant, Enric Badia i Marta San José)

- PASTISSOS FLEQUERS (10H)
1 i 2 de juny (Yohan Ferrant)

- PANS NUTRICIONALS (14H)
8 i 9 de juny (Sylvain Herviaux)

- LA FLECA AL NATURAL. FARINES BIOLÒGIQUES, PANS 100% MASSA MARE (10H)
12 i 13 de setembre (Yohan Ferrant)

- LA BRIOIX (10H
14 i 15 de setembre (Yohan Ferrant)

- BRIOIXERIA CREATIVA. ELS SECRETS DEL PREPARADOR DE L'EQUIP DELS 'ESPIGAS' (10H)
5 i 6 d'octubre (José Roldán)

- L'EXCEL·LÈNCIA DEL CROISSANT ARTESÀ (10H
24 i 25 d'octubre (Yohan Ferrant)

- PANS INTEGRALS (10H)
26 i 27 d'octubre (Yohan Ferrant)

- LA RESTAURACIÓ RÀPIDA EN LA FLECA. SNACKING GOURMET (10H)
2 i 3 de novembre (Yohan Ferrant)

- INNOVACIÓ I EXCEL·LÈNCIA EN FLECA (14H)
* Data per determinar (Matthieu Atzenhoffer)

- PANETTONE: NOVES TENDÈNCIES (15H)
* Data per determinar (Yohan Ferrant)

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

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

Novetats Renda i Patrimoni 2021

Us detallem les principals novetats de la campanya de renda 2021

IMPOST SOBRE LA RENDA DE LES PERSONES FÍSIQUES

o EXEMPCIONS

- Ajuts percebuts per defunció o incapacitat permanent absoluta com a conseqüència de Filomena o successos catastròfics per inundacions, pedregada, etc...
- Ajuts percebuts per danys personals i danys patrimonials com a conseqüència de l'erupció del volcà de la Palma.
- Ajuts per a l'activitat de rehabilitació edificadora: programes de rehabilitació energètica d'edificis existents de plans de recuperació i regeneració urbana.

RENDIMENTS DE CAPITAL IMMOBILIARI

- Despesa deduïble per import de la quantia rebaixada de la renda del període de gener a març 2021, quan existeixi acord de rebaixa sense compensació futura, no existeixi vinculació entre les parts i l'objecte del local de negoci sigui el desenvolupament d'una activitat econòmica.
- Reducció del termini per a la consideració de saldo de dubtós cobrament de 6 a 3 mesos per als exercicis 2020 i 2021.
- Eliminació de la reducció del 60% en arrendament d'habitatges no declarats: No serà aplicable la reducció en relació a ingressos no inclosos o despeses indegudament deduïdes en l'autoliquidació del contribuent que es regularitzin per l'Administració Tributària.

RENDIMENTS DE CAPITAL MOBILIARI

Unit linked o assegurances de vida en les quals el prenedor assumeix el risc de la inversió: Imputació anul·la la diferència entre el valor liquidatiu dels actius afectes a la pòlissa al final i a l'inici de cada exercici.

RENDIMENTS D'ACTIVITATS EMPRESARIALS

- ESTIMACIÓ DIRECTA: Despeses deduïbles: igual que en els rendiments de capital immobiliari es redueix a 3 mesos, des del venciment de l'obligació de pagament, el termini per dotar pèrdues per deteriorament dels crèdits derivades de les possibles insolvències de deutors.
- ESTIMACIÓ OBJECTIVA (MÒDULS): Tres novetats destacables:

o Pròrroga per als límits econòmics: Es mantenen els límits excloents per a l' aplicació del sistema de tributació d'estimació objectiva. (250.000,00 /150,000,00 euros)

o Renúncia o revocació no vinculant durant els exercicis 2020 i 2021: No exclusió mínim 3 anys.

o Ampliació de la reducció general aplicable per la determinació del rendiment net per a activitats agrícoles com a conseqüència de la sequera: del 5% al 20%.

GUANYS I PÈRDUES PATRIMONIALS

- Pactes successoris: L'adquirent es subroga en la posició del causant en quan al valor i data d'adquisició si transmet el bé abans de 5 anys des de la celebració del pacte o de la mort del causant. No aplicable per a transmissions efectuades abans de l'11 de juliol de 2021, data d'aprovació de la Llei 11/2021 de mesures de prevenció i lluita contra el frau fiscal.
- Còmput del termini per al compliment del requisit temporal per a l'aplicació de l'exempció per reinversió: S'aplica el període de l'estat d'alarma del 14/03/2020 al 30/05/2020, és a dir 99 dies que s'han d'afegir al període de 2 anys per tenir dret a l'exempció de tributació del benefici per la venda de l' habitatge habitual quan es reinverteix en un nou habitatge habitual.

DEDUCCIONS per obres de millora de l'eficiència energètica d'habitatges:

1.20% de l'import de les obres per la reducció de la demanda de calefacció i refrigeració:

- Habitatge habitual o destinat a l'arrendament d'habitatge abans del 31/12/2023.
- Reducció de la demanda de calefacció i refrigeració al menys en un 7% amb certificat d'Eficiència Energètica (CEE).
- Termini de les obres: Des del 06/10/2021 fins al 31/12/2022. Deducció en l'exercici del CEE final que ha de ser anterior a 01/01/2023.
- Import: 20% del valor de les obres amb un màxim de 5.000,00 euros

2.40% de l'import de les obres de millora del consum d'energia primària no renovable:

- Habitatge habitual o destinat a l'arrendament d'habitatge abans del 31/12/2023
- Reducció superior al 30% de l'indicador de consum o millor classe energètica: A o B amb CEE.
- Termini de les obres: Des del 06/10/2021 fins al 31/12/2022. Deducció en l' exercici del CEE final que ha de ser anterior a 01/01/2023.
- Import: 40% del valor de les obres amb un màxim de 7.500,00 euros

3.60% de l'import de les obres de rehabilitació energètica efectuada en edificis:

- Habitatges, inclosos garatges i trasters, ubicats en zona residencial.
- Reducció superior al 30% de l'indicador de consum o millor classe energètica: A o B amb CEE.
- Termini de les obres: Des del 06/10/2021 fins al 31/12/2023. Deducció en l'exercici del CEE final que ha de ser anterior a 01/01/2024.
- Import: 60% del valor de les obres amb un màxim de 5.000,00 euros/any i un màxim de 15.000,00 euros/total, amb la possibilitat de deduir l'excés durant els 4 exercicis següents.

REDUCCIONS DE LA BASE IMPOSABLE

Les aportacions individuals a Plans de Pensions passen de 8.000,00 a 2.000,00 euros anuals. L'import es de 1.000,00 euros anuals per aportacions del cònjuge. Possibilitat d'incrementar la reducció fins a 8.000,00 euros més en plans d'ocupació empresarials (aportacions promotor).

GRAVAMEN

1. Pujada de tipus impositius per a la determinació de la quota estatal a les rendes més altes:

- Base general: a partir de 300.000,00 euros passa del 22,50% al 24,50%
- Base de l'estalvi: a partir de 200.000,00 euros passa de l'11,50% al 13%

2. Variació de l'escala autonòmica per a no residents amb base de l'estalvi superior a 200.000,00 euros es fixa en el 26%. A Catalunya els tipus impositius per la determinació de la quota autonòmica es mantenen igual que l'any 2020.

IMPOST SOBRE EL PATRIMONI

TIPUS IMPOSITIUS I BONIFICACIONS

- Modificació de l'escala estatal de l'impost: S'augmenta l'últim tram de l'escala de gravamen, passant del 2,5% al 3,5% per una base liquidable superior a 10.695.996,06€
- Aplicació de la normativa autonòmica: S'aplica per a no residents la norma autonòmica corresponent a la Comunitat on es trobi el major valor de béns i drets.
- Eliminació de la bonificació general de la quota íntegra: S'establia la bonificació del 100% de la quota amb caràcter general a partir de l'1 de gener de 2021. Es deroga la seva aplicació.

VALORACIÓ DELS BÉNS

Valoració dels béns: en quan a immobles, s'afegeix la referència al valor determinat per l'Administració; assegurances de vida i rendes temporals i vitalícies s'estableixen regles de càlcul: valor de rescat o valor de la provisió matemàtica si no té facultat d'exercir el rescat. Criptomonedes: Nou apartat en la declaració relatiu a les criptomonedes. NEWSPA

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

Nova Reforma Laboral (Part II)

Com a continuació de la passada edició del Newspa, en aquesta publicació continuem comentant els aspectes més destacables del Reial Decret-llei 32/2021, de 28 de desembre, de mesures urgents per a la reforma laboral, la garantia en l'estabilitat de l'ocupació i la transformació del mercat de treball, que a finals de l'any passat van acordar el Govern i els agents socials d'àmbit estatal.

Règim transitori

Tal com es va comentar en l'anterior edició, uns dels aspectes més rellevants de la nova normativa és la modificació del ventall dels models contractuals que han estat vigents fins a aquests moments, fent desaparèixer tipologies contractuals que estaven molt arrelades en la pràctica diària, com en el cas dels contractes d'obra i servei.

Ara bé, s'ha d'aclarir que existeix un règim transitori per a aquestes modificacions de les tipologies contractuals, i en concret: els contractes d'obra i fixos d'obra en construcció vigents abans del 31/12/2021 continuaran sota la normativa anterior fins a la seva durada màxima. I igualment, en el cas dels contractes eventuals i d'interinitat vigents abans del 31/12/2021 també continuaran sotmesos a la normativa anterior fins a la seva durada màxima.

Per contra, es poden continuar subscrivint contractes d'obra i eventuals des del 31/12/2021 fins al 29/03/2022 sota la legislació anterior, perquè la nova entra en vigor el 30/03/2022, i es regeixen per la legislació vigent en data de concertació, però en cap cas amb una durada no superior a sis mesos.

Tots els contractes temporals vigents, inclosos els subscrits abans del 31/12/2021, compten amb el nou límit a l'encadenament contractual, però no així els contractes temporals anteriors ja extingits.

Subcontractacions

El conveni col·lectiu d'aplicació a empreses contractistes i/o subcontractistes serà el sectorial de l'activitat desenvolupada o el que es determini en la negociació col·lectiva. Quan una empresa compti amb conveni propi, aquest podrà ser d'aplicació de conformitat amb l'article 84 de l'Estatut dels Treballadors.

En el supòsit que no es respecti la normativa (eliminar que) preceptiva s'ha d'aplicar, les persones treballadores adquiriran la condició de fixes. També adquiriran aquesta condició les persones que estiguin contractades per més de 18 mesos en un període de 24 mesos, inclosos els supòsits de concatenació amb contractes de posada a disposició (ETT). En el cas d'excedir els límits anteriors, s'haurà de facilitar un document justificatiu de contractació indefinida.

Expedients de regulació temporal d'ocupació

Després de l'experiència viscuda arrel de la pandèmia ocasionada pel brot epidemiològic del virus SARS-CoV-2, s'han introduït una sèrie de modificacions en la regulació dels ERTO amb relació a la reducció dels terminis per a la tramesa d'expedients. Concretament, els canvis més rellevants en aquesta matèria són:

-El període de consultes passa a ser de 7 dies en empreses de menys de 50 persones treballadores. Abans eren 15 dies.

-La comissió representativa de la part social haurà de constituir-se en 5 dies des de la comunicació inicial o 10 dies en el cas de no existir representació legal dels treballadors a l'empresa. Anteriorment, era de 7 i 15 dies respectivament.

-El període de consultes es pot prorrogar de mutu acord, pacte el qual s'haurà de tractar en un període de consultes de 5 dies.

-S'incorpora la força major temporal a les causes que poden justificar la incoació d'aquests expedients de regulació. Aquestes circumstàncies hauran de ser constatades per l'autoritat laboral, que haurà de sol·licitar preceptivament l'informe corresponent a la Inspecció de Treball i de la Seguretat Social.

-La resolució de l'autoritat laboral, que s'ha de dictar en el termini de 5 dies, es pronunciarà només sobre la concurrència de la força major temporal, deixant a criteri de l'empresa la decisió sobre el tipus d'expedient de regulació que li convingui instar, que tindrà efectes des de la data en la qual va tenir lloc la causa de força major. En cas de carència de resolució en el termini abans establert, el silenci serà positiu.

-Si finalitzada l'aplicació de l'expedient es perllonga la situació de força major, s'haurà d'instar un nou expedient.

-S'estableix un procediment específic per a la tramitació de l'expedient per força major que estigui fonamentat en limitacions o impediments a l'activitat empresarial normal provocada per decisions de l'autoritat pública competent.

-Són normes comunes a tots els expedients de regulació temporal, sigui quina sigui la causa que la justifiqui, les següents:

oS'ha d'intentar amb caràcter preferent la reducció de jornada, que podrà ser d'entre un 10% i un 70% de la jornada.

oL'empresa haurà de fer constar, junt amb la comunicació o sol·licitud de la seva decisió, el període de duració fixat, la identificació de les persones afectades i el tipus de mesura a aplicar a cadascuna d'elles.

oDurant l'aplicació de l'expedient, l'empresa podrà afectar o desafectar a les persones treballadores en funció de l'entitat de les causes invocades com a justificació, informant a la representació de les persones treballadores, i comunicant a l'entitat gestora de les prestacions socials.

oDurant l'aplicació de l'expedient no es podrà fer hores extraordinàries, ni acordar noves externalitzacions de l'activitat, ni contractar altres persones treballadores.

Negociació col·lectiva

Així mateix, el Reial Decret-llei 32/2021, de 28 de desembre, introdueix canvis substancials que modifica de forma rellevant diferents aspectes en la negociació col·lectiva. En primer lloc, es produeix una recuperació de la ultraactivitat indefinida dels convenis col·lectius. Per tant, els convenis col·lectius, que hagin estat denunciats i que no s'hagi arribat a acord en un any des de la denúncia, s'entendran prorrogats fins a l'adopció d'un nou acord convencional. Igualment, en el cas de supòsits d'ultraactivitat, les parts negociadores s'hauran de sotmetre a procediments de mediació i/o arbitratge.

A la vegada, es produeix la pèrdua de prioritat aplicativa dels convenis col·lectius d'empresa, i conseqüentment, els convenis col·lectius sectorials d'àmbit estatal, autonòmic o provincial tindran prioritat d'aplicació en matèria de retribució i complements salarials.

Per a qualsevol dubte o qüestió sobre la matèria aquí tractada posi's en contacte amb el Departament Laboral del Gremi.

NEWSPA

Vanessa Molina
Departament de Secretaria del Gremi
de Flequers de la Província de Barcelona

Tot el que has de saber sobre el Kit Digital

El programa Kit Digital està dotat amb un total de 3.067 milions d'euros finançats pels Fons Europeus Next Generation.

El Ministeri d'Assumptes Econòmics i Transformació Digital va publicar en el BOE de 26 de febrer de 2022, la convocatòria d'ajuts del programa Kit Digital, dotat amb un total de 3.067 milions d'euros finançats pels Fons Europeus Next Generation.

Què és el programa Kit Digital?

Kit Digital dóna suport a la **transformació digital de Pimes, microempreses i autònoms dotant-los d'eines de màrqueting digital per a accedir a nous mercats i acompanyant-los en l'adopció de solucions digitals que desenvolupin tot el seu potencial.**

Les empreses que accedeixin a aquest programa rebran un bono digital amb la quantia econòmica que disposaran per a utilitzar en una o diverses de les solucions digitals ofertes pels agents digitalitzadors, que executaran els serveis del catàleg.

Agents digitalitzadors

Els agents digitalitzadors aportaran les solucions i els serveis tecnològics que necessiten les pimes i els autònoms beneficiaris del programa Kit Digital per a avançar en la digitalització dels seus negocis. També podran assessorar en el diagnòstic, orientació, assessorament i suport en el procés de sol·licitud i justificació dels ajuts.

La participació com a agent digitalitzador els habilita per a subscriure acords de col·laboració amb els beneficiaris del programa i acompanyar-los en els seus processos de transformació digital, implementant solucions tecnològiques que es trobin dins d'alguna de les següents categories:

Categories de solucions digitals

•Lloc web i presència a internet: Fins a 2.000 euros

Disseny, creació o implantació de pàgines web corporatives sense portal de vendes

•Comerç Electrònic: Fins a 2.000 euros

Creació de botigues en línia per a facilitar el procés de compra i ressaltar els productes al màxim.

•Xarxes socials: Fins a 2.500 euros

Creació, disseny i posada en marxa de plans i campanyes en xarxes socials.

•Gestió de clients: Fins a 4.000 euros

Creació, digitalització i optimització de processos per a la gestió de les relacions amb els teus clients.

•Business Intelligence i analítica: Fins a 4.000 euros

Posada en marxa de Business Intelligence (intel·ligència empresarial) i analítica.

•Serveis d'oficina virtual: Fins a 12.000 euros

formació i l'ús d'eines i serveis d'oficines virtuals i cloud

•Gestió de processos: Fins a 6.000euros

REQUISITS BENEFICIARIS

1. Ser una petita empresa, una microempresa o un autònom.
2. No tenir consideració d'empresa en crisi.
3. Estar al corrent de pagaments de les obligacions tributàries i enfront de la Seguretat Social.
4. No incórrer en cap de les prohibicions previstes en Llei General de Subvencions.
5. Estar inscrit en el Cens d'empresaris, professionals i retenidors de l'Agència Estatal d'Administració Tributària o en el cens equivalent de l'Administració Tributària Foral.
6. No estar subjecta a una ordre de recuperació pendent després d'una decisió prèvia de la Comissió Europea.
7. No superar el límit d'ajuts de mínims (200.000 euros).
8. Disposar de l'avaluació del Nivell de Maduresa Digital d'acord amb el test de diagnòstic en la plataforma Accelera pime.

Vanessa Molina
Departament de Secretaria del Gremi
de Flequers de la Província de Barcelona

Creació i gestió dels processos operatius o productius dins de l'empresa.

•Factura electrònica: Fins a 1.000 euros

Generació, formació i gestió d'eines de factures electròniques.

•Comunicacions segures: Fins a 6.000 euros

Comunicacions segures en l'entorn productiu empresarial i desenvolupament de labors comercials.

•Ciberseguretat: Fins a 6.000 euros

Creació entorns segurs en les empreses amb ciberseguretat en línia.

No es consideren subvencionables les següents tipologies de despeses:

•Hardwares.

•Serveis de telecomunicació i connectivitat a Internet.

Termini de sol·licituds

La primera convocatòria d'ajuts Kit Digital es va obrir el dia 15/03/2022 amb 500 milions d'euros per a empreses del Segment I, formades per una plantilla d'entre 10 i 49 empleats.

El termini de presentació de sol·licituds a la sede electrònica de Red.es serà des del 15/03/2022 a les 11:00 hores fins al 15 de setembre de 2022 a les 11:00 hores. Aquest termini conclouria abans si s'esgotés el crèdit pressupostari establert.

És requisit indispensable disposar de Certificat Digital /Cl@ve

Quan es podran sol·licitar els ajuts per a les empreses dels Segments II i III?

Si bé encara no hi ha dia determinat sí que s'han anunciat les dates previstes per a sol·licitar els ajuts del Kit Digital per als Segments II i III.

Es preveu que les empreses del Segment II (petites empreses d'entre 3 i 9 empleats) puguin començar a sol·licitar el seu Bo Digital entre juny i juliol de 2022.

Mentre que la data prevista per a les empreses del Segment III (petites empreses d'entre 0 i 2 empleats) serà entre setembre i octubre de 2022.

Com mesuro la plantilla de la meva empresa per a saber en quin Segment estic del Kit Digital?

Per al càlcul del nombre de treballadors s'ha de tenir en compte els dies i les hores cotitzades durant tot l'any 2021, per tal d'obtenir la plantilla mitjana de treballadors en alta d'aquest període.

És fonamental calcular de manera correcta el nombre de treballadors de la teva empresa per a saber en quin Segment es troba i optar al Bo Digital. NEWSPA

Com sol·licitar el bo digital

1. Registrar-se a acelerapyme.es i completar el test auto diagnòstic

Podreu saber quin nivell de digitalització té la vostra empresa i recomanar-vos els serveis ajustats a les vostres necessitats.

2. Sol·licitar l'ajut Kit Digital a la sede electrònica

Les pimes i autònoms hauran de sol·licitar el seu Bo del Kit Digital a través d'un sol·licitant, representant legal o representant voluntari autoritzat únicament a través del formulari automatitzat que trobaran habilitat en la Seu Electrònica de Red.es.

Aquest formulari inclou:

- NIF del sol·licitant.
- Nom de la persona física o raó social de la persona jurídica.
- Domicili fiscal de la persona física o jurídica.
- Telèfon i dades de contacte.
- En el seu cas, autorització del representant voluntari.

Els representants voluntaris hauran d'aportar al costat de la sol·licitud una autorització de representació voluntària. Podran descarregar-la en la Seu Electrònica de Red.es.

Un cop publicada la resolució i concedida la subvenció:

1. Accedir al catàleg d'agents digitalitzadors i decidir amb qui voleu desenvolupar la solució digital.

2. Posar-se en contacte amb els agents digitalitzadors, subscriure l'acord de prestació de solucions digitals i iniciar el canvi digital.

SEGMENT DE BENEFICIARIS	IMPORT "BO DIGITAL"
Segment I: Petites empreses d'entre 10 i 49 treballadors	12.000 euros
Segment II: Petites empreses o microempreses d'entre 3 i 9 treballadors	6.000 euros
Segment III: Petites empreses o microempreses d'entre 1 i 3 treballadors	2.000 euros

Si esteu interessats en demanar aquest ajut o desitgeu ampliar la informació, contacteu el Departament de secretaria del Gremi, per mail a v.molina@gremipa.com ó per telèfon al 93 487 18 18.

DECORACIÓ

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

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

DISTRIBUIDORS DE LÀCTICS

PASTISSA, S.A.
Productes Auxiliars per a Fleques i Pastisseries
C/ Saturn, 35
08228 - Terrassa
☎ 937 839 084
Fax 937 833 492
info@pastissa.com
www.pastissa.com

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
emulift@emulift.com
www.emulift.com
www.dayelet.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 més de 4000 referències.

FARINES

COMERÇ I INDÚSTRIES ALBAREDA, S.A.
Farina convencional i farina ecològica
Passeig del Riu, 66
08241- Manresa
☎ 938 727 942
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
ylla@ylla1878.com
www.ylla1878.com
@ylla1878

FORNS

FORNS FERRÉ
Forns Rústics a la llenya
Polígon Industrial Can Baliarda
C/ Ponent, nau 3
08105 - Sant Fost de Campsentelles
☎ 935937452
609 69 04 25
cimp_hornos@hotmail.com

MAQUINÀRIA

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

BONGARD IBERIA, S.A.
C/ Garbí, 18 Nave 3 (Pol.Ind. Can Volart)
08150 Parets del Vallès
(Barcelona)
☎ 935 737 878
info@bongard.es
www.bongard.es

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

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

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

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

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

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

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

❐ DEBIC

Debic és la marca de la cooperativa làctica FrieslandCampina, creada exclusivament per a professionals pastissers i xefs, formada per una àmplia gama de nates, alternatives vegetals, mantegues i bases per a postres d'alta qualitat.

C/ C/Roger de Llúria, 50, 4ª planta
08009 Barcelona
☎ 932 721 279
info.barcelona@frieslandcampina.com
www.debic.com
www.instagram.com/debic_es/?hl=es
www.facebook.com/Debic.Espana/
www.youtube.com/user/DebicEspana/featured

❐ 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

Si vols formar part de la GUIA DE PROVEÏDORS truca'ns al 931 18 03 00 Catalina Gil

Instamat ofereix un nou sistema de prestatge per a vitrina neutre

Instamat els ofereix el sistema de prestatge per a la vitrina neutre, que desapareix en qüestió de segons dins l´estructura, això permet ocultar espais sense producte de la superfície d´exposició.

Els espais buits de producte frenen l´entrada de clients al local. Aquesta flexibilitat en la superfície d´exposició, manté intacte la imatge d´una vitrina plena de producte durant tot el dia.

A Instamat segueixen pensant en solucions práctiques que destaquen la imatge del producte. NEWSPA

La nova farina ecològica de Coromina

Farinera Coromina presenta Florence Aurora ECO, una nova farina ecològica de proximitat on el blat ha estat conreat al Parc Natural dels Marenys del Empordà. "Hem volgut recuperar un blat antic com és la varietat Florence Aurora ("Triticum Aestivum") que va deixar de ser conreat a favor d'altres varietats més productives i rendibles en 1963 i on actualment el seu cultiu a nivell mundial és limitat", explica la farinera.

Avui dia enfront de la consciència sostenible i de medi ambient que s'està establint entre els consumidors i la tendència creixent del consum de pa artesà de qualitat, l'empresa ha volgut continuar oferint un ventall més ampli de farines ecològiques, treballant amb agricultors de la regió amb la finalitat de desenvolupar i potenciar cadascuna agricultura sostenible.

Es caracteritza per ser una farina molt versàtil que permet elaborar tot tipus de pans molt saborosos, amb unes molles ben alveolades i unes escorces ben caramel·litzades. A més, aquesta farina proporciona molta fibra, àcids grassos vitals per al sistema nerviós i és una excel·lent font de Magnesi, Ferro, Fòsfor, Vitamina E, B1 i B2, Potassi, Coure i Zinc. NEWSPA

Forns Ferré
Construcció i reparació de Forns fixes i giratoris en fleca i pastisseria.
Telèfon: 609 69 04 25

Coques de Sant Joan enxuixades

- Pastar tots els ingredients, afegint a mantega freda i tallada a daus quan la massa hagi adquirit una xarxa glutínica ben formada i elàstica. Afegir el llevat al final amb l'última mantega. Reposar en fred en bloc 10'.
- Dividir la massa en pesades de 400 g i formar boles ven funyides. Reposar tapades 10'. Estirar amb més amplada de l'habitual i sobre paper de forn antiadherent i fermentar a 30ºC 2,5h.
- Fregir en oli de gira-sol a 175ºC per les dues cares fins daurar. Sobre una reixa, col·locar al damunt fruita confitada tallada.
- Napar amb una glaça morta com la dels donuts i deixar eixugar fins que l'aigua s'evapori i formi una crosta fina de sucre.

INGREDIENTS

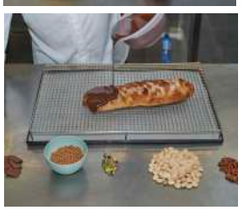
330 g farina de força
48 g sucre blanc
50 g ous sencers
6 g sal
120 g llet
30 g llevat fresc
48 g mantega
1 pell de llimona ratllada
1 pell de taronja ratllada
C/S aigua de flor de taronger ('azahar')
C/S vainilla natural en pasta

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

Coques de forner banyades amb xocolata

- Amassar la farina, la sal, l'aigua i l'oli fins que es formin les xarxes glutíniques. Afegir-hi el llevat diluït en aigua freda i continuar pastant fins que es formi un tel llis amb trencant net.
- Fer pesades de massa de 450 g, funyir les porcions i deixar-les reposar en bloc tapades 10'. Formar barres enrotllant les porcions d'uns 50 cm de llarg i deixar-les reposar tapades 15'.
- Coure 12' a 230ºC i 10' amb la porta entreoberta a la mateixa temperatura. En sortir, pulveritzar pel damunt abundant licor d'anís.
- Un cop fredes, banyar les coques amb cobertura de xocolata i aplicar una capa d'aire comprimit per tal que la capa de xocolata sigui el mes fi possible.

Abans que la xocolata s'endureixi, decorar amb fruits secs, boletes cruixents de cereals recobertes de xocolata, flors i/o galetes



INGREDIENTS

1.500 g farina de mitja força
30 g sal
400 g aigua (aprox.)
120 g oli d'oliva verge extra
30 g llevat premsat fresc

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 Indústria d'el·laboració de pa i punt de venta a Sant Pere de Ribes. Dep. Secretaria del Gremi 93 487 18 18 220	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 A Torelló: obrador amb botiga anexa + 2 botigues (dues d'elles, al mercat municipal). En ple funcionament. Sra. Mª del Mar 649 358 651 228	ES TRASPASSA A Ciutat Vella (Barcelona): botiga de venda de pa amb llicència per obrador, en carrer comercial. Sr. Josep 647 960 539 228
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 VEN Cámera de repòs de 224 bosses marca MENDOZA en molt bon estat. Sr. Joan 659 045 021 221	ES TRASPASSA Obrador de pa amb botiga 180m² a Sabadell. Totalment equipat. Sr. David 617 822 822 221	TRASPÀS O VENDA Obrador de pa i botiga a Terrassa, en ple funcionament. Sr. José Antonio 630 886 740 228	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 pa de 45 m² a Vilanova i la Geltrú. Sra. Aureli 616 435 128 226	ES VEN Despatx de venda de pa amb degustació de 42m². Totalment equipat. Sra. Susanna 667 025 008 227	ES TRASPASSA Obrador de pa amb botiga annexa totalment equipat. En ple funcionament a prop d'escola Sr. Josep 650 205 162 228	TRASPÀS O VENDA Obrador i botiga de venda de pa amb llicència per a plats preparats i restaurant. Equipat i en ple funcionament ·Sr. Antoni 665 365 558 228

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.

EVO ASSESORAMENT CONTRACTACIÓ FOTOVOLTAICA
Experiència contrastada i avalada per associats com tu
Tlfo. 600451935 evilarrubia@tradeagreen.com

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.

COCA
DE SANT JOAN

publiesa.es

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

AMB EL SUPORT DE:

Generalitat de Catalunya

Ajuntament de Barcelona

Diputació Barcelona