

# Juventud Panadera

FILIAL DEL GREMIO DE PANADEROS Y PASTELEROS DE VALÈNCIA

 **artesanía**  
comunitat valenciana

 **DIPUTACIÓ DE  
VALÈNCIA**  
Col·labora amb el Ajuntament

 **GENERALITAT  
VALÈNCIANA**  
Departament d'Indústria, Comerç i Turisme

597 | Octubre 2023

 **GREMIO  
DE PANADEROS Y  
PASTELEROS DE VALÈNCIA**



FIESTAS PATRONALES 2023



## SERVICIOS INCLUIDOS EN LA CUOTA GREMIAL

### ASESORAMIENTO PROFESIONAL EN

- ✓ Asuntos laborales y de Seguridad Social
- ✓ Asuntos tributarios, fiscales y contables
- ✓ Asuntos civiles y mercantiles
- ✓ Licencias y registros administrativos
- ✓ Subvenciones y líneas de ayudas

### TRAMITACIÓN Y GESTIÓN

- ✓ Registros y gestiones administrativas en Ayuntamiento y Sanidad
- ✓ Tramitación DCA (Documento de Calificación Artesana)
- ✓ Hojas de reclamaciones.

### COMUNICACIONES

- ✓ Revista Juventud Panadera
- ✓ Información referente a la actividad de panadería y pastelería en cuanto a la legislación vigente.
- ✓ Participar en concursos, actos, eventos y jornadas organizadas por el Gremio.
- ✓ Cartelería y material divulgativo.

### OFERTA FORMATIVA A TARIFAS ESPECIALES

- ✓ Cursos, seminarios y jornadas técnicas profesionales.
- ✓ Seminarios y jornadas técnicas sobre gestión empresarial.
- ✓ Prevención de riesgos laborales y vigilancia de la salud.
- ✓ Cursos de formación inicial y continuada de manipuladores de alimentos, de alérgenos, de requisitos previos de higiene y trazabilidad y de APPCC

### SERVICIOS DE CONSULTORÍA

- ✓ Contrato-formación.com
- ✓ Gesterval, ahorro energético
- ✓ Bravo y Cía, Correduría de Seguros
- ✓ Banco Sabadell

### PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

- ✓ Umivale
- ✓ Valora prevención



Steel  
inox

CREAMOS | DISEÑAMOS | FABRICAMOS  
DECORAMOS | INSTALAMOS | **PROYECTOS A MEDIDA**



[www.steel-inox.com](http://www.steel-inox.com)



**GADEA**

**MAQUINARIA Y HORNOS PARA PANADERIA**

Pol. Ind. Jaume I - c/Pere el Grau 4 BENIFAYÓ (Valencia)

☎ 687422607 - 607296245 - maquiangel@hotmail.es



**MAQUINARIA NUEVA, OCASIÓN Y KILÓMETRO 0 - RESTAURACIÓN - REPARACIÓN  
COMPRA - VENTA - ALQUILER - CAMBIO - MANTENIMIENTO - REPUESTOS**



**VISITE NUESTRA EXPOSICIÓN! PRESUPUESTOS SIN NINGÚN COMPROMISO!**



**¡REPARAMOS TODAS LAS MARCAS! - ¡LO REPARAMOS TODO! - ¡LOS MEJORES PRECIOS!  
¡TODAS LAS REPARACIONES CON GARANTÍA! - ¡REPARAMOS TODOS LOS HORNOS DEL MERCADO!**



**VISITE NUESTRA WEB: [WWW.MAQUIANGEL.COM](http://WWW.MAQUIANGEL.COM)**

# JUVENTUD Panadera

REVISTA DEL GREMIO DE  
PANADEROS Y PASTEREROS  
DE VALÈNCIA

# 597

OCTUBRE 2023

- Carta del presidente **06**
- Fiestas Patronales 2023 **08**
- 9 de Octubre. Visitas institucionales **28**
- Día Mundial del Pan **32**
- Entrega de premios **33**
- Enfarinats. Tonet i Roseta **36**
- Come pan de masa madre **39**
- Mediterránea Gastrónoma 2023 **44**
- V Mostra de Turisme 2023 **45**
- Cupón de Sant Donís **46**
- Valencianos para el siglo XXI **46**
- 9 de Octubre, Procesión Cívica **47**
- Jornada técnica de Farinera Coromina **48**
- Nuestra receta. Pan de chapata **49**
- Tablón de anuncios **50**



Edita Gremio de Panaderos y Pasteleros de València - Club Juventud Panadera de València. **Presidente:** Juan José Rausell López.

**Reg. Empresas Periodísticas** nº 207 **ISBN:** 0022-7218 ·  
**Depósito legal:** V-1114-1965 ·

Edita Gremio de Panaderos y Pasteleros de València · Calle de Colón, nº 82 - 7ª planta - 46004 - València · Tel. 96 391 92 00  
juventudpanadera@gmail.com  
info@el-gremio.org  
www.el-gremio.org

**Dirección:** Gremio de Panaderos y Pasteleros de València. Laura de Juan Amorós. · **Administración:** María Ferrer Castelló · **Edición:** lagráfica comunicación

**Colaboradores de redacción:**  
Laura de Juan Amoros (Secretaria General del Gremio), Pere Anrubia (Abogado y consultor laboral del Gremio), Adoración Sánchez (Asesoría laboral), José Miguel Devís (Asesoría Fiscal), Fernando Martínez

**Colaborador gráfico:** Francisco Rodríguez Cascales

**Producción e impresión:** lagráfica comunicación

Juventud Panadera no se hace responsable de las opiniones de sus colaboradores. Respeto la libertad y forma de expresión de todos sus colaboradores. La publicación se distribuye gratuitamente a todos los hornos de la Comunidad

Valenciana y diversas instituciones y entidades de España. Esta publicación no puede ser reproducida ni en parte ni en su totalidad, por ningún soporte o sistema, sin el previo consentimiento por escrito de la editorial.



# Juan José Rausell

Presidente del Gremio de Panaderos  
y Pasteleros de València

**E**n este mes de septiembre que ha terminado hemos celebrado, nuestras fiestas patronales del Gremio, en las que, la comida de hermandad, cada año está teniendo más aceptación entre todos vosotros, pero donde seguimos haciendo hincapié, es en la celebración de los concursos, que más allá de los ganadores, deben de servir para dar visibilidad a nuestro oficio, promocionar nuestros productos y poner el foco en nuestros negocios.

Nuestros concursos, trascienden más allá del ámbito interno del Gremio y son noticia en muchos medios de comunicación y entre los consumidores en general, por lo que tienen una finalidad que va más allá de que ese año se proclame ganador uno u otro, en una rivalidad sana, nos dan visibilidad a todo el sector y además los acompañamos con campañas de promoción que se ven reflejadas en los medios escritos y audiovisuales.

Los concursos son una magnífica oportunidad para promocionar nuestro sector de panadería y pastelería. Un buen escaparate para poner en valor nuestros productos. Una buena ocasión para recordarle al consumidor que seguimos elaborando esos productos que refuerzan la celebración de nuestras festividades (Pascua, Sant Joan, Sant Donís, etc.). En definitiva, sirven para poner en valor el trabajo de los profesionales de la panadería y pastelería.

En definitiva, os invito a aprovechar todas estas actividades que organiza el Gremio y a participar – con el esfuerzo profesional que pueda suponer, que lo tiene – pues es una inversión muy rentable en la gran mayoría de los casos que sepan aprovecharla. Por lo que, desde aquí, os animo no solo a participar en todos ellos, sino también a que nos hagáis llegar cualquier idea o sugerencia que pueda contribuir y a poder alcanzar una mayor participación en los mismos.

En octubre también ha venido cargado con días intensos, hemos visitado a los máximos representantes de las instituciones de la Generalitat, el Ayuntamiento y la Diputación, para hacerles entrega de la tradicional “mocadora” valenciana. También celebramos, en su 42 edición, el Concurso de dulces de Sant Donís, que supone una magnífica campaña de promoción de estos dulces, gracias a la repercusión que alcanza en los medios de comunicación valencianos.

Permitidme esta frase que me encanta “el otoño termina cuando empieza el invierno”. Después de Sant Donís, empieza lo que yo llamo la “masclatá” de la almendra, llega la festividad de Todos los Santos con sus especialidades, la Navidad y los Reyes, grandes fechas en las que tenemos que dar de sí todo lo que podamos con nuestros productos tradicionales y darles el valor que se merecen.

Finalmente, quiero agradecer a todos los participantes de los concursos, a los agremiados que nos acompañaron a la comida de hermandad, también agradecer a quienes prestáis colaboración con la venta de lotería en vuestros hornos y al trabajo desinteresado de la junta directiva y empleados del Gremio, que asumen las tareas de organización. Deseo que hayáis pasado un feliz 16 de octubre, Día Mundial del Pan y recordad que hemos de mantenernos unidos para poder sobrellevar todos los problemas que nos acucian y seguir demostrando a nuestra clientela que este oficio nos apasiona.

Un abrazo a todos y a todas y espero que pasemos unas navidades lo más interesantes posibles y lo menos difíciles posible.

Un saludo.

**E**n este mes de setembre que ha acabat hem celebrat, les nostres festes patronals del Gremi, en les quals, el dinar de germanor, cada any està tenint més acceptació entre tots vosaltres, però on continuem posant l'accent, és en la celebració dels concursos, que més enllà dels guanyadors, han de servir per a donar visibilitat al nostre ofici, promocionar els nostres productes i posar el focus en els nostres negocis.

Els nostres concursos, transcendeixen més enllà de l'àmbit intern del Gremi i són notícia en molts mitjans de comunicació i entre els consumidors en general, per la qual cosa tenen una finalitat que va més enllà que eixe any es proclame guanyador l'un o l'altre, en una rivalitat sana, ens donen visibilitat a tot el sector i a més els acompanyem amb campanyes de promoció que es veuen reflectides en els mitjans escrits i audiovisuals.

Els concursos són una magnífica oportunitat per a promocionar el nostre sector de forn i pastisseria. Un bon aparador per a posar en valor els nostres productes. Una bona ocasió per a recordar-li al consumidor que continuem elaborant eixos productes que reforcen la celebració de les nostres festivitats (Pasqua, Sant Joan, Sant Donís, etc.). En definitiva, serveixen per a posar en valor el treball dels professionals del forn i pastisseria.

En definitiva, vos convida a aprofitar totes estes activitats que organitza el Gremi i a participar – amb l'esforç professional que puga suposar, que el té – perquè és una inversió molt rendible en la gran majoria dels casos que sàpien aprofitar-la. Pel que, des d'ací, vos anime no sols a participar en tots ells, sinó també al fet que ens feu arribar qualsevol idea o suggeriment que puga contribuir i a poder aconseguir una major participació en estos.

A l'octubre també ha vingut carregat amb dies intensos, hem visitat als màxims representants institucions de la Generalitat, l'Ajuntament i la Diputació, per a fer-los lliurament de la tradicional “mocadora” valenciana. També celebrem, en la seua 42 edició, el Concurs de dolços de Sant Donís, que suposa una magnífica campanya de promoció d'estos dolços, gràcies a la repercussió que aconseguix en els mitjans de comunicació valencians.

Permeteu-me esta frase que m'encanta “la tardor acaba quan comença l'hivern”. Després de Sant Donís, comença el que jo dic la “mascletá” de l'ametla, arriba la festivitat de Tots els Sants amb les seues especialitats, el Nadal i els Reis, grans dates en les quals hem de donar de si tot el que puguem amb els nostres productes tradicionals i donar-los el valor que es mereixen.

Finalment, vull agrair a tots els participants dels concursos, als agremiats que ens van acompanyar al dinar de germanor, també agrair als qui presteu col·laboració amb la venda de loteria en els vostres forns i al treball desinteressat de la junta directiva i empleats del Gremi, que assumeixen les tasques d'organització. Desitge que hàgeu passat un feliç 16 d'octubre, Dia Mundial del Pa i recordeu que hem de mantindre'ns units per a poder suportar tots els problemes que ens acuiten i continuar demostrant a la nostra clientela que este ofici ens apassiona.

Una abraçada a tots i a totes i espere que passem un nadal el més interessants possibles i el menys difícils possible.

Una salutació.

# LII CONCURSO DE PANADERÍA

**E**l Gremio de Panaderos y Pasteleros de València ha organizado la LII edición de sus concursos de Panes Tradicionales y Panes de Libre Formato bajo el lema ¡Posem en valor els nostres pans!, Estos concursos, ya tradicionales, forman parte del programa de Fiestas Patronales del Gremio en honor a su patrona, la Virgen de la Merced. En su quincuagésima segunda edición, nuestros artesanos han subido aún más el listón en cuanto a “saber hacer”, tradición, innovación y creatividad.

El jurado formado por profesionales del sector, de la gastronomía y de medios de comunicación especializados, han te-

nido la difícil tarea de valorar y puntuar las creaciones de los participantes atendiendo aspectos como las características de presentación, su sabor y aroma. El concurso se celebró en el Centro de Artesanía de la Comunitat Valenciana.



## “PANES TRADICIONALES”

1<sup>er</sup> PREMIO

**TRIGO BY OLMOS**

C. València, 60 Alacuás-València

2<sup>o</sup> PREMIO

**INMA MOLINER**

C. Tomás Sanz, 28 Mislata-València

3<sup>er</sup> PREMIO

**HORNO PASTELERÍA MASANET**

Av. Cardenal Benlloch, 71 València



TRIGO BY OLMOS, 1<sup>er</sup> Premio



INMA MOLINER, 2<sup>o</sup> Premio



HORNO PASTELERIA MASANET, 3<sup>er</sup> Premio

## “PANES DE LIBRE FORMATO”

### 1<sup>er</sup> PREMIO MÁS QUE PAN

Av. Ausias March, 29 Tavernes Blanques-València

### 2<sup>o</sup> PREMIO LA TAHONA DEL ABUELO

C. Gorgos, 6 València

### 3<sup>er</sup> PREMIO HORNO PASTELERÍA BELÉN RAIMUNDO

Av. Blasco Ibáñez, 112 Massanassa-València



MÁS QUEPAN, 1<sup>o</sup> Premio



LA TAHONA DEL ABUELO, 2<sup>o</sup> Premio



HORNO RAIMUNDO, 3<sup>er</sup> Premio

 **Contrato-formacion.com**

**Líderes en la comunidad valenciana**

**Podemos ayudarte en:**

- ✓ **Contratos bonificados**
- ✓ **Alumnos en prácticas**
- ✓ **Formación 100% bonificada**

 962 067 573

 687 087 728

 **Calle Chiva 20, 46018 - Valencia**

   **@contrato-formacion**



# LII CONCURSO DE ORNAMENTACIÓN Y ESCAPARATES



*Jurado*

## “ORNAMENTACIÓN Y ESCAPARATES”

1<sup>er</sup> PREMIO  
**LA TAHONA DEL ABUELO**  
C. Gorgos, 6 València

2<sup>o</sup> PREMIO  
**FORN VELARTE**  
C. Vicente Puchol, 47 Castellar-València

3<sup>er</sup> PREMIO  
**LA TAHONA DEL BONI**  
Av. los Pinares 14-16 El Saler-València



*LA TAHONA DEL ABUELO, 1<sup>er</sup> Premio*



*FORN DE VELARTE , 2º Premio*



*LA TAHONA DEL BONI , 3º Premio*

¿ En quién vas a **confiar**,  
para tu próxima reforma ?

**Ride**

Diseño, Decoración y Equipamientos para Hornos, Pastelería, Cafetería y Hostelería

# XLII CONCURSO DE SANT DONÍS

**L**os maestros panaderos y pasteleros de València han vuelto a asombrar con sus creaciones en forma de “mocadoràs” y con la decoración de sus tiendas para celebrar el día de Sant Donís el 9 de octubre.

Como reconocimiento a todos los panaderos y pasteleros valencianos por mantener viva esta tradición tan nuestra, el Gremio de Panaderos y Pasteleros de València celebra este año la XLII Edición del Concurso de Sant Donís, en sus dos apartados “mocadorà” y ornamentación comercial.

Un premio al buen hacer, a la creatividad y la artesanía estos profesionales. El jurado del Concurso, compuesto en esta edición por expertos del sector, representante de las asociación de consumidores, representantes de la Escuela de Bellas Artes, así como prensa especializada y con la dirección del Centro de Artesanía de la Comunidad



Jurado

Valenciana.

Los premios se otorgan a la mejor “mocadorà” y a la mejor decoración de tienda. Para ello se tiene en cuenta la calidad, el sabor y la variedad de estos dulces de mazapán artesanales. En el caso de las tiendas se valora la composición, el diseño y la presentación artística de los escaparates.

EL Jurado ha premiado a los siguientes artesanos y establecimientos:

## “MOCADORÀ”

1<sup>er</sup> PREMIO  
DAVID ESTEVE PASTISSERIA  
C. Burriana, 17 València

2<sup>o</sup> PREMIO  
PASTELERÍA GALÁN  
Av. Corts Valencianes, 92 Albal-València

3<sup>er</sup> PREMIO  
FORN LLÀTZER  
C. Aparicio Albiñana, 5 Campanar-València



DAVID ESTEVE PASTISSERIA, 1<sup>er</sup> Premio



PASTELERÍA GALÁN, 2<sup>o</sup> Premio



FORN LLÀTZER, 3<sup>er</sup> Premio

## “ESCAPARATES Y ORNAMENTACIÓN COMERCIAL”

1<sup>er</sup> PREMIO

**DAVID ESTEVE PASTISSERIA**

C. Burriana, 17 València

2<sup>o</sup> PREMIO

**PASTELERÍA GALÁN**

Av. Corts Valencianes, 92 Albal-València

3<sup>er</sup> PREMIO

**NOU DORITA**

C. Turia, 31 València



DAVID ESTEVE PASTISSERIA, 1<sup>er</sup> Premio



PASTELERÍA GALÁN, 2<sup>o</sup> Premio



NOU DORITA, 3<sup>er</sup> Premio

**CHIMENEAS P.S.F**

Chimeneas, ventilaciones,  
lavahumos, silenciosos, etc.  
Montajes en general

Pablo Sanchidrián

elsanchi@hotmail.es · Móvil: 695 977 616 - 620 938 728

Ayuntamiento de Alaquàs



Torreveja news today



Valencia Bonita



Valencia Secreta



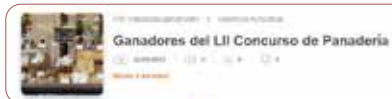
Valencia extra



Rec&Rec Gastronomic



Trox



Valencia Capital



Las Provincias



Levante



Ceoppan



Pan de Calidad

7 Tele Valencia



ABC Valenciana



El Meridiano



Noticias CV



La campaña tuvo amplia difusión en medios de comunicación

# Toma el control de la fermentación con la mayor eficiencia

**salva**

Las innovadoras técnicas de fermentación en frío favorecen volver a la esencia de la panadería. Controlar la baja temperatura mejorará la calidad del producto final, la satisfacción del cliente y optimizarás el tiempo en el obrador. Las fermentadoras de Salva te ayudarán a conseguir un resultado único y personal.  
Apuesta por el frío.



**CONTACTA  
CON NOSOTROS:  
SERVIFORN**  
Tel. 629 43 41 43  
[www.salva.es](http://www.salva.es)

## Misa en honor a nuestra patrona y en recuerdo de difuntos

**E**l domingo 24, tras el traslado procesional de nuestra bandera la Junta Directiva y los agremiados se reunieron en la iglesia parroquial de Santo Tomás y San Felipe Neri donde se celebró la misa en honor de nuestra patrona la Virgen de la Merced y a la vez en recuerdo de agremiados y familiares difuntos.



## Visita al Cottolengo

**D**entro de los actos de las fiestas patronales nunca falta la visita al Cottolengo del Padre Alegre donde los acogidos disfrutaron de una comida extraordinaria rematada por una gran tarta, y reparto de regalos, también se hizo entrega en nombre del Gremio de un donativo para atender las necesidades económicas de este centro benéfico.



# Tú pones el arte.



SINOFOLD  
Abatidor



ESCHER  
Amasadora



REVENT  
Horno

## Nosotros la tecnología.

Desde 1963 Sermont ofrece al artesano una gama completa de maquinaria de primeras marcas mundiales. Todo lo que tu obrador puede necesitar, contando con el asesoramiento experto y personalizado de nuestro equipo comercial y del servicio técnico que te ayudarán a dimensionar y optimizar tu obrador, para que pueda rendir a su máxima capacidad. Tecnología, fiabilidad, y máxima calidad al servicio de tu artesanía.



---

# Comida de Hermandad Gremial

---

**El Gremio de Panaderos y Pasteleros de València celebró su Comida de Hermandad Gremial como parte de las festividades patronales en honor a la Virgen de la Merced. Este evento reunió a agremiados, familiares y representantes de instituciones, asociaciones y patrocinadores del sector.**

**U**n año más se celebró la ya tradicional comida de hermandad gremial, en un ambiente lúdico y de confraternización entre los agremiados, familiares, personalidades y representantes de patrocinadores. Durante la comida no faltó la música, una copa de bienvenida, photocall y animaciones infantiles.

Rodeados de familia y amigos, han estado acompañados, entre otros invitados, por el director Gerente del Centro de Artesanía de la Comunidad Valenciana Miquel Clemades Planells, así como del presidente de Unió Gremial Juan Montilla García y el presidente de la Asociación de panaderos de Teruel Jorge Sanz Adobes, así como de representantes de GREFPAMA, Asociación de pasteleros de Alicante, representantes de las asociaciones de consumidores y usuarios (AVACU y Unión de Consumidores y Usuarios) y con patrocinadores y colaboradores del sector, Bauuman, Cotepa, Dulmont, Harinera del Mar, Harinas Vicente Bosque, Molí de Pico, Ryde y Servi Forn.



*Juan José Rausell, Presidente del Gremio*



*Jorge Sanz, Presidente de la Asociación de Panaderos de Teruel*



*Laura de Juan, Secretaria General del Gremio*

EQUIPOS DE PANADERÍA AUTOMÁTICOS DE ALTA CALIDAD

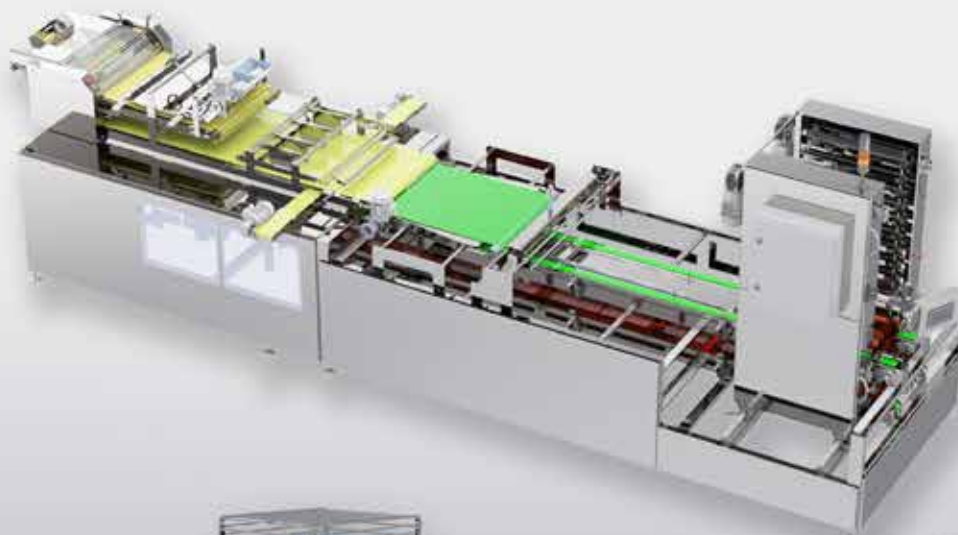


- RAYANDO LA PERFECCIÓN DESDE 1987 -

PRIMER FABRICANTE EUROPEO DE TRENES DE LABOREO



ENTABLADORA UNIVERSAL CON PULMÓN DE LATAS VACÍAS  
BAJO-MESA Y PULMÓN DE RECOGIDA DE LATAS LLENAS



[info@ciberpan.com](mailto:info@ciberpan.com)  
Pol. Ind. Ramonet 4-6  
12550, Almazora (CS)  
+34 964 21 69 12  
+34 683 42 56 98  
[www.ciberpan.com](http://www.ciberpan.com)





*Enric Canet*



*Restituto Monteagudo*

La Comida de Hermandad se ha celebrado tras la procesión para el Traslado de la bandera del Gremio desde su sede, a la Parroquia de Santo Tomás y San Felipe Neri donde se ha celebrado una misa en honor de la Virgen de la Merced, la patrona del Gremio y ofrecida por los agremiados y familiares difuntos.

La Comida de Hermandad del Gremio ha sido el escenario para que la panadería y pastelería valencianas hicieran entrega de sus Distinciones Gremiales.

En reconocimiento de los 25 años de vinculación como asociados del Gremio, han recibido la Medalla de Oro del Gremio: M<sup>a</sup> Dolores Herraiz Abad y Restituto Monteagudo García.

Se ha entregado una placa conmemorativa a título póstumo a Don Javier García Carboneras, fundador de CO-TEPA, en reconocimiento a una vida dedicada al sector y su apoyo constante a los panaderos y pasteleros de València, recogida por su hijo Victor García





# THE KING OF COMBINATIONS SERIES S

Carlos Vila | Area Sales Manager | 722.298.152  
sveba-dahlen.es | 916.657.839

SVEBA DAHLEN



También se ha entregado una placa conmemorativa a Don José Micó Estellés, socio fundador de Mico Frío Industrial por sus años de dedicación a la tradición panadera y pastelera de València.

Estos actos no se han limitado a un encuentro festivo. También ha servido para seguir reivindicando las necesidades y los derechos e intereses de los panaderos y pasteleros valencianos.

El presidente del Gremio, Juan José Rausell con anterioridad a la comida ha tomado la palabra para trasladar a los asistentes las principales reivindicaciones del sector en estos momentos de una situación económica incierta y difícil. También ha lanzado un mensaje de unidad y colaboración a todos los agremiados y colaboradores, una unión que es más necesaria que nunca para garantizar el futuro y supervivencia de nuestra tradición artesana. Ha finalizado su parlamento agradeciendo el sacrificio que día a día asumen los familiares de los directivos que constantemente abandonan su puesto de trabajo para atender asuntos gremiales de interés común. Para finalizar los parlamentos ha cedido la palabra al presidente de la Asociación de panaderos de Teruel, Jorge Sanz Adobes, quien con los mismos problemas en la panadería turolense ha hecho suyas las palabras de nuestro presidente y ha agradecido las constantes muestras de afecto con que se le recibe en este Gremio.

Esta Comida de Hermandad ha sido un momento de diversión y distensión, pero a la vez ha estado repleto de momentos emotivos. Un momento que el Gremio quiere aprovechar para fortalecer los vínculos de unión entre todo el colectivo que forma parte de él de una u otra manera. Durante esta celebración se sortearon dos tarjetas regalo resultando agraciados Restituto Monteagudo y Enric Canet.

Un Gremio de Panaderos y Pasteleros de València que es toda una comunidad cada día más viva y firme en sus objetivos de proteger y preservar la tradición artesanal panadera y pastelera de València.



Salón Internacional de Panadería, Pastelería,  
Heladería, Café y Equipamiento

LIVE  Connect  
IMPACTA 365D · CREA COMUNIDAD · CRECE

En coincidencia con:

**COFFEEFEST**



La pasión que nos une.

**17-20**  
**Feb**

**2024**  
Recinto Ferial  
[ifema.es](https://ifema.es)



## Entrega de Medallas de Oro del Gremio

En reconocimiento de los 25 años de vinculación como asociados del Gremio, este año han recibido la Medalla de Oro del Gremio:

**M<sup>a</sup> Dolores Herraiz Abad**  
**Restituto Monteagudo García**

También fueron homenajeados por su trayectoria profesional y por su apoyo constante a la panadería y pastelería Javier García Carboneras, a título póstumo, fundador de COTEPA, y José Micó Estellés, socio fundador de Micó Frío Industrial.



*M<sup>a</sup> Dolores Herraiz Abad*



*Restituto Monteagudo García*



*En nombre de Javier García Carboneras, Víctor García*



*José Micó Estellés de Micó Frío Industrial-Bauuman*



# COTTEPA

HORNOS Y EQUIPOS PARA LA PANIFICACIÓN

[www.cotepa.com](http://www.cotepa.com)

HORNOS - FERMENTACIÓN - FRÍO - MAQUINARIA  
SERVICIO TÉCNICO PROPIO - RECAMBIOS...



 POLIN



**EXPOSICIÓN PERMANENTE DE HORNOS Y MAQUINARIA**

**INFORMACIÓN Y VENTAS:**

Móvil 636 45 20 25   Tel. 96 397 35 66 - Fax 96 397 53 33 E-mail: [victor@cotepa.com](mailto:victor@cotepa.com)  
Pol. Ind. La Pasqualeta - C/ Sèquia de Rascanya, 7 - PAIPORTA (Valencia) - Apto. Correos 278

**SERVICIO 24 HORAS - Tels. 629 366 062 - 686 965 172**

## Photocall

Durante el aperitivo de la comida la rtoma de fotografías en el photocall no cesó. El photocall fué posible gracias a la colaboración y patrocinio de las siguientes marcas del sector:

Bauuman, Cotepa, Dulmont, Harinera del Mar, Harinas Vicente Bosque, Molí de Pico, Ryde y Servi Forn.



# **bauuman**

CC.DIEXPA: Autovía de Madrid A-3, Km. 351  
46920 MISLATA (Valencia)  
BAUUMAN LAB: C/Convento 72, Pol. Ind. Vereda  
46469 BENIPARRELL (Valencia)  
Tel. 663245324 - web@bauuman.com - www.bauuman.com

MICÓ FRÍO INDUSTRIAL

C/Convento, 70  
Pol. Ind. Vereda, 46469 BENIPARRELL (Valencia)  
Tel. 961212036 - info@mico.com.es - www.mico.com.es

## **Micó**

Frio Industrial

**663 24 53 24**

**ATENCIÓN COMERCIAL**

**639 53 25 96**



**Fermentación controlada**



**Abatidores profesionales**



**Cortadoras de pan**



**Divisoras de masa**



**Fermentadoras de masa madre**



**Batidoras planetarias**



**Amasadoras reforzadas**



# **www.bauuman.com**

**Los MEJORES PRECIOS están en nuestra web**



## **Equipamiento integral para tu negocio**



**Hornos de pisos**



**Hornos rotativos**



**Cámaras de fermentación controlada**

**IRINOX**  
The Freshness Company®



**mondial forni**

**ÜLCHER**



**DEMOSTRACIÓN PERSONALIZADA GRATUITA**

## 9 DE OCTUBRE VISITAS INSTITUCIONALES

Con motivo de la celebración del 9 de Octubre, Día de la Comunidad Valenciana y de Sant Donís, presidente y directivos del Gremio acompañados por su secretaria general, Laura de Juan, hicieron entrega de la tradicional “Mocadorá” a las principales autoridades valencianas, para a continuación reunirse en el tradicional “Dinar de Sant Donís”. Un encuentro en el que tienen cabida cada año y comparten mesa y mantel representantes de las instituciones públicas y de la sociedad civil valenciana.

Este año acudieron a la cita con los representantes del Gremio, entre otros, el presidente de la Diputación de València, el secretario autonómico de Industria, Comercio y Consumo,



*Dinar de Sant Donís*

mo, la directora general de Comercio, Artesanía y Consumo, la directora general de Formación Profesional, el concejal delegado de Comercio, representante de la concejalía de Sanidad y Consumo, representante del grupo municipal de Compromís y director gerente del Centro de Artesanía de la Comunidad Valenciana.

La sociedad civil valenciana estuvo representada por la presidenta del Ateneo Mercantil de València, secretario general de CCOO, la presidenta de CEV-València y el comisionado del Gobierno de España para el Corredor Mediterráneo.

Finalizada la comida se les obsequió a todos ellos con la tradicional “Mocadorà de Sant Donís”.



*Carlos Mazón, President de la Generalitat Valenciana*



*María José Catalá, Alcaldesa de València*



*Nuria Montes, Consellera d'Innovació, Indústria, Comerç i Turisme*



*Natalia Enguix, Vicepresidenta 1ª de la Diputació*

## 9 DE OCTUBRE PROCESIÓN CÍVICA

Representantes de la junta directiva del Gremio acudieron con la bandera gremial, como cada año, a la tradicional procesión cívica del 9 de Octubre, acompañando a la Real Señera en su recorrido por València hasta la estatua del Rey Jaime.



**Distribuidor exclusivo Zucchelli Forni**

**¿Por qué elegirnos?**

- Trato directo y personal con el cliente.
- Respuesta y soluciones rápidas y eficaces
- Compromiso de entrega en plazo y calidad de servicio.
- Servicio técnico cualificado.
- Asesoramiento de producto adaptado a cada cliente.
- Amplia gama de recambios y accesorios originales.



Santander Importa. Maquinaria, S.L.

Avda. Santa Cruz, 34 Nave 7A  
39100 Bezana- Cantabria.

Tlf. 942.58.07.53 mov. Of. 666.679.999  
info@santanderimporta.com

www.santanderimporta.com

www.facebook.com/santanderimporta

**TRAFIDESA**  
SERVICIO TÉCNICO Y COMERCIAL DE MAQUINARIA



**ZUCHELLI  
FORNI**

Ceoppan



ABC Valenciana



Cope



Noticias CV



Rec&Rec Gastronomic



Viajero Gastronómico



La campaña tuvo amplia difusión en medios de comunicación

Valencia Bonita



Valencia PM



Las Provincias



Valencia Capital



Levante



el periódico



Pan de Calidad



LOS COMPLEMENTOS  
MARCAN LA DIFERENCIA

EN



COMERCIAL

LOS TIENES  
TODOS

EMBALAJE

UTENSILIOS

DECORACIÓN



*Hermanos Galiano*



CONTÁCTANOS

627 46 24 25

[jfcvalencia@gmail.com](mailto:jfcvalencia@gmail.com)

[www.comercialfont.com](http://www.comercialfont.com)



## DÍA MUNDIAL DEL PAN

**C**omo en años anteriores y para conmemorar el Día Mundial del Pan el Gremio lanzó una campaña de comunicación para poner en valor y potenciar el consumo de pan artesano en nuestros establecimientos

Hace dos el claim de la campaña era “EL PAN QUE TE CUIDA” comunicando los beneficios del consumo del pan artesano y de calidad para nuestra salud.

El año pasado con la campaña “AL PAN, PAN” continuamos con el relato; transmitiendo que “El pan de verdad” sólo se encuentra en el horno de barrio.

Este año se decidió reivindicar el pan como un elemento esencial e imprescindible en la dieta de todos, es un símbolo de nutrición, unificador de culturas de tradición

ancestral, que ha quitado el hambre a la humanidad desde su aparición constituyendo la base de la alimentación de todas las civilizaciones. No podríamos entender la vida sin pan y lanzamos la campaña “EL PAN, ES VIDA”.

Este eslogan va ya acompañado de lo que ya es nuestra seña de identidad, para diferenciarnos del producto industrial “NADA SE COMPARA AL PRODUCTO ARTESANO”.

Esta campaña se ha celebrado entre el 10 y el 24 de octubre estando presentes en redes sociales, prensa convencional, radio y medios digitales locales.

Cada campaña en la que participamos es un reclamo que nos da visibilidad a todos.





## Entrega de premios

**E**l pasado martes 17 de octubre, el Gremio de Panaderos y Pasteleros de València celebró el acto de clausura de sus Fiestas Patronales en honor a la Virgen de la Merced. Un evento que se inició a las 17 horas en el Centro de Artesanía de la Comunidad Valenciana y que acogió la esperada Entrega de Premios de los Concursos organizados por el Gremio, así como el Vino de Honor y merienda del que disfrutaron todos los agremiados, proveedores, amigos y representantes de asociaciones e instituciones.

Así se daba por finalizado un calendario de actos que comenzó el pasado 19 de septiembre y en el que se han dado cita el LII Concurso de panadería, el LII Concurso de ornamentación comercial y escaparates de pan y el XLII Concurso de Sant Donís, además del tradicional Traslado Procesional de la bandera del Gremio, la Misa en honor de la Virgen de la Merced, patrona del Gremio, la Misa en intención por los agremiados y familiares difuntos y la Comida de Hermandad del Gremio.

Aunque los concursos anuales comenzaron mucho antes con los ya tradicionales concursos de dulces de pasqua que con motivo de esta festividad celebra el gremio cada año

Este acto final de las fiestas, con la Entrega de Premios, representa el reconocimiento al trabajo, esfuerzo, innovación, creatividad y buen hacer de los artesanos gana-

dores, pero también de todos los profesionales participantes y del sector en general.

Una tarde compartiendo buenos momentos, un sentimiento de unión y celebrando el buen hacer de un sector que está más vivo que nunca, como demuestra, la gran afluencia de público a esta entrega de premios.

Los proveedores patrocinadores de estas “batallas” de talento y buen hacer, han sido los encargados de hacer entrega de los galardones a los siguientes ganadores, así como en representación de la administración la directora general de comercio, artesanía y consumo, Maria Isabel Sáez y el regidor delegado de comercio y mercados, Santiago Ballester.





**"DULCES DE PASCUA  
ORNAMENTACION COMERCIAL"**  
**ENTREGA EL PREMIO MARIA ISABEL SÁEZ**  
*Directora General de Comercio, Artesanía y  
Consumos de la Generalitat Valenciana*  
1<sup>er</sup> Premio FORN ARTESÀ LES NETES  
2<sup>o</sup> Premio DAVID ESTEVE PASTISSERIA  
3<sup>er</sup> Premio FORN SANT ROC DE ALBERIC



**"DULCES DE PASCUA  
PANQUEMADO"**  
**ENTREGA EL PREMIO SANTIAGO BALLESTER**  
*Regidor de Comercio y Mercados de  
Ayuntamiento de Valencia*  
1<sup>er</sup> Premio FORN DE GERMAN  
2<sup>o</sup> Premio ADELA I. JIMENEZ - MAS QUE PAN  
3<sup>er</sup> Premio PASTELERÍA MONPLA



**"DULCES DE PASCUA  
TORTAS DE PASAS Y NUECES"**  
**ENTREGA EL PREMIO COTEPÀ**  
1<sup>er</sup> Premio FORN LLÀTZER  
2<sup>o</sup> Premio LA TAHONA DEL ABUELO  
3<sup>er</sup> Premio PA DE L'ARTESANA



**"DULCES DE PASCUA  
INNOVACIÓN"**  
**ENTREGA RYDE DECORACIÓN**  
1<sup>er</sup> Premio LA TAHONA DEL BONI  
2<sup>o</sup> Premio PASTELERÍA MONPLA  
3<sup>er</sup> Premio HORNO SAN ANTONIO



**"DULCES DE PASCUA  
MONA DE PASCUA"**  
**ENTREGA EL PREMIO BAUMAN**  
1<sup>er</sup> Premio LA TAHONA DEL ABUELO  
calle Gorgos  
2<sup>o</sup> Premio ADELA I. JIMENEZ - MAS QUE PAN  
3<sup>er</sup> Premio LA TAHONA DEL ABUELO  
carrer dels Angels



**"DULCES DE PASCUA MONA  
ARTÍSTICA"**  
**ENTREGA EL PREMIO DULMONT**  
1<sup>er</sup> Premio PASTISSERÍA DAVID ESTEVE



**"SANT DONÍS ORNAMENTACIÓN Y  
TIENDA"**  
**ENTREGA EL PREMIO STEEL INOX**  
1<sup>er</sup> Premio DAVID ESTEVE PASTISSERÍA  
2<sup>o</sup> Premio PASTELERÍA GALÁN  
3<sup>er</sup> Premio NOU DORITA



**"MOCADORA"**  
**ENTREGA EL PREMIO SANTIAGO BALLESTER**  
*Regidor de Comercio y Mercados de  
Ayuntamiento de Valencia*  
1<sup>er</sup> Premio DAVID ESTEVE PASTISSERÍA  
2<sup>o</sup> Premio PASTELERÍA GALÁN  
3<sup>er</sup> Premio FORN LLÀTZER



**"ORNAMENTACIÓN DE TIENDA DE PAN"**  
**ENTREGA EL PREMIO MARÍA ISABEL SÁEZ**  
*Directora General de Comercio, Artesanía y  
Consumos de la Generalitat Valenciana*  
1<sup>er</sup> Premio LA TAHONA DEL ABUELO  
2<sup>o</sup> Premio FORN VELARTE  
3<sup>er</sup> Premio LA TAHONA DEL BONI



**"PANES TRADICIONALES"**  
ENTREGA EL PREMIO HARINERA DEL  
MAR  
1<sup>er</sup> Premio TRIGO BY OLMOS



**"PANES TRADICIONALES"**  
ENTREGA EL PREMIO HARINERA DEL  
MAR  
2<sup>o</sup> Premio HORNO PASTELERIA  
INMA MOLINER



**"PANES TRADICIONALES"**  
ENTREGA EL PREMIO HARINERA DEL  
MAR  
3<sup>er</sup> Premio HORNO PASTELERIA  
MASANET

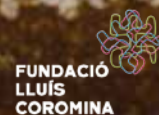


**"PANES DE LIBRE FORMATO"**  
ENTREGA EL PREMIO MIQUEL CLEMADES,  
Director gerente del Centro de Artesanía de la  
Comunidad Valenciana  
1<sup>er</sup> Premio ADELA I. JIMENEZ - MAS QUE PAN  
2<sup>o</sup> Premio LA TAHONA DEL ABUELO  
3<sup>er</sup> Premio BELÉN RAIMUNDO  
HORNO VICENTE RAIMUNDO



# LA HARINA DE LOS MEJORES ARTESANOS 125 AÑOS A TU LADO

EMPRESA GANADORA  
DEL PREMIO A LA  
INNOVACIÓN TECNOLÓGICA  
AGROALIMENTARIA  
PITA 2016  
GENERALITAT DE CATALUNYA



## Forn de Tonet i Roseta, un mos de la Ribera al cor de València

**S**i desconeixes que és un forn, pots pensar que et trobes davant d'una cafeteria, obviant que dins està un dels obradors més grans i artesanals de tota la ciutat.

Quan Tonet, Antonio Barberà va començar a pastar pa, no tenia cap idea del negoci "jo el pa només el veia quan el portava Roseta a taula". Amb dos fills i passada la quarantena d'anys, va decidir canviar de vida. Va passar de fer embotits a una empresa "que ens anava molt bé" a Meliana, a obrir un forn en València. Es coneix que diversos forners d'Alfarb, el seu poble, regentaven forns d'èxit a València, cognoms habituals al Marquesat com Bisbal, Durà, Canet, i també altre Barberà estaven fent-se un nom a la capital. "Jo volia obrir una carnisseria, però un amic em va dir que un forn era negoci segur, i li vaig fer cas". Va estar mirant diversos forns i es va quedar amb el del carrer Calixte III "era una cova, a l'any li vaig haver de fer una reforma completa". Era l'any 1992, un any de canvis en Espanya, on Tonet i la seua dona Roseta feren un canvi de vida valent que els va dur a fer pa "de manera autodidàctica".

L'evolució des de fer "pa, rosquilletes, magdalenes, pastissets de moniato i quatre coses més" a fer-ne més d'un centenar de productes no és senzilla, i culmina en un panetone "que en Itàlia no el fan tan bo" presumix Tonet fill, més conegut com a Toni. És un procés similar al d'eixe pa que cuiden a la cambra fermentant 18 hores, pastat amb farina molta a la pedra i massa mare, perquè les coses ben fetes requereixen temps. Per això si vas a fer una comanda, Toni, l'actual forner ens advertix que "de hui per a demà ja està difícil, perquè ací des del pa als croissants necessiten un temps de fermentació". Després passa que "venen molts clients a comprar 15 o 20 barres de pa per a congelar, perquè el nostre pa dura molt i com que no porten qua-



si rent, descongelat està perfecte" diu orgullós Tonet pare, que cada setmana puja (o baixa) a Alfarb a esmorzar amb els amics amb la furgoneta plena de pa congelat per a repartir "ells no volen altre pa" sentència.

Hi ha forns especialitzats en diferents tipus de pa; altres en tortades i pastisseria; estan els que tenen predilecció pels productes de temporada com les mones per pasqua i els tortells per Nadal; altres fan productes pensats per a esmorzars ràpids com entrepanets, croissants farcits i moltes empanadilles; i després estan els que ho engloben tot, com el de Tonet i Roseta. Si comencem pel principi, el pa va ser durant anys el millor amic de la famosa truita del bar Alhambra i ara està present en bons esmorzars com els del bar Espinosa. Si seguim per la part de cafeteria, tenim rotllets, pastissets, cookies i galetes, sospirs de merengue i brioixeria en format menut. La part de les tortades també impressiona amb dissenys personalitzats que es barregen amb tortades sense sucre, i amb les clàssiques de la ciutat



com la San Marcos, la de rovell d'ou, la caputxina o la de tres xocolates. I tot el que són napolitanes, croissants farcits, pastissos de pisto -el fan 100% vegà també-, entrepanets o la torrada de pernil "que demanen per desenes amb el café", tenen molta eixida. De fet, hi ha moltes escoles en la contornada i a l'hora del pati un forn, és una benedicció per als estómacs infantils famolencs.

Podríem pensar que és un forn artesanal més, amb cafetèria des de 2007, i molta varietat de productes. Però és precisament eixa varietat la que ens pot impedir vore les rara avis, les perles entre tant d'or, al Papa entre tant de bisbe. Perquè si pares un poc d'atenció trobes alguns productes que quasi ningú oferix a València, i tots tenen un denominador comú, són típics de la Ribera del Xúquer, l'Alta i la Baixa. El pastisset encarat popular a Benifaió, Almussafes o Silla. El mostatxó, favorit de Rosa filla, que tan famós és a Carcaixent i també al seu poble Alfarb. La coca saginosa tan estimada a Carlet. L'arnadí, el tortell amb cabell d'àngel, la coca escudellà o la casca de reis. Els productes que als nascuts en la Ribera ens han endolcit la infància, es poden descobrir també, sorprenentment, al cor de València. De fet, la tradicional coca de llanda no és com a la resta de forns de la ciutat "ací la fem a l'estil de la Ribera que



# Bravo y Cía

CONSULTORÍA Y GESTIÓN DE RIESGOS



**Gestión de riesgos  
empresariales.**



**Tramitación y resolución  
de siniestros.**



Necesitas información completa, clara y objetiva  
**Y ESO ES JUSTO LO QUE PODEMOS HACER POR TI**

[www.bravoycia.es](http://www.bravoycia.es)

queda més humida, no tan seca com el bescuit". De bunyols d'aire res, bona cosa de carabassa i cues durant les falles per a menjar-ne. Ah, i els panous-tonyes-panquemaos (cadascú el nomena com vol) a este forn s'han anomenat tota la vida mones, que és com s'anomenen al Marquesat, el bressol de Roseta i Tonet.

A Llombai tenen un terreny on es cultiven les seues carabasses, taronges o cebes que gasten al mateix forn "i el que no fem nosaltres ho comprem directament als llauradors". De fet, pocs productes oferixen que no isquen directes del seu obrador, des del pa de Cadis, fins a torrons o polvorons passant per un producte tan en perill d'extinció com la castanya gelada. Sí, fan castanyes gelades casolanes per a deler dels amants del sabor de la nostàlgia. Com nostàlgia té encara Tonet pare, que baixa (viu dalt del forn) a pegar una ullada o tirar una maneta quan pot als seus fills també anomenats com el forn Tonet i Roseta. Ell, ja jubilat, amb reconeixement per part del Gremi de forners quan va complir els 25 anys obert, no s'ha penedit mai d'aquella decisió de començar de zero. Rosa baixa menys, "ella era la que portava el negoci, i cuidava com ningú a la clientela" presumix una Roseta filla, que ha heretat el gust per tractar amb afecte a tots els que entren per la porta, i que en les seues hores lliures estudia veterinària per afició.

De fet, des dels nou anys porta Rosa filla darrere de l'aparador seguint els passos de sa mare, com el seu germà ha seguit els de son pare. S'han anat adaptant i quan va tocar obrir la cafeteria, no dubtaren, igual que també obriren un despatx de pa molt a prop, enfront del col·legi Jesús Maria, on trobem cada matí a Roseta. A escassos 150 metres del forn "sempre en el barri, ací és on tenim la nostra família". I així és com percep el barri el forn, a Tonet a Roseta, a Toni i Rosa, a la família que va arribar d'Alfarb, poble al qual continuen molt vinculats, per a deixar la seua empre-

mta dolça en el cor del districte d'Extramurs. Per cert, també pots anar allí a fer-te un tallat, un suc o un refresc, ara bé, seria un pecat no acompanyar-lo amb qualsevol de les especialitats del forn, i si ho fas amb una coca escudellà de carabassa i anous, segur que tornes.



# No le eches la culpa al gluten: come pan de masa madre (segunda parte)

---

**B**eneficios saludables aportados por la masa madre. No obstante, la utilización de la masa madre y la fermentación tiene un impacto no solo en la textura y en el sabor del pan sino también en su calidad nutricional, al aumentar o disminuir los niveles de ciertos compuestos, y potenciar o retardar la disponibilidad de los nutrientes (ver Figura 2 como resumen). Las condiciones cambiantes durante la fermentación contribuyen a la activación de los enzimas presentes, tales como amilasas, proteasas, hemicelulasas y fitasas. Estos cambios inducidos por los enzimas, junto con el metabolismo microbiano, proporcionan los efectos nutricionales de los alimentos cerealísticos fermentados. A continuación se relacionan los beneficios de la fermentación del pan y sobre todo si esta es con masa madre:

## Biodisponibilidad de los minerales y vitaminas

Los minerales más relevantes en los cereales son el fósforo, el potasio, el magnesio y el zinc. Sin embargo, su biodisponibilidad puede verse afectada al formar complejos insolubles con el ácido fítico presente en los granos. Durante la fermentación, ya sea con levaduras o con bacterias, se degradan antinutrientes, como por ejemplo este ácido fítico, mejorando por tanto la disponibilidad de los minerales (Hassan et al., 2008), al reducirse -hasta en un 70%- este elemento quelante, sobre todo cuando entran en acción las fitasas activadas con la masa madre (la activación de las fitasas de las levaduras requiere un pH mucho más bajo). López et al. (2001) encontraron que el contenido en fitato se reducía mucho más en un pan con masa madre (62%) que en un pan fermentado con levadura (38%), aspecto corroborado por Reale et al. (2004), al ser los tiempos de fermentación diferentes y ser las fermentaciones largas mucho más favorables para la actividad de las fitasas. A su vez, el contenido en ácido fítico también viene condicionado por el tipo de harina utilizada, el tipo de procedimiento utilizado para la realización del pan e incluso del nivel de hidratación (Požrl et al., 2009). Por otro lado, las vitaminas

más importantes en los cereales son la vitamina E, la tiamina y los folatos. Tanto por la existencia de ese medio ácido como por los largos tiempos de fermentación, también se aumenta el contenido en folatos, así como el de tiamina y riboflavina (Poutanen, 2009), ya que algunas bacterias son capaces de sintetizarlas. A pesar de que el horneado lleva a una disminución del contenido vitamínico, cuanto mayor sea la concentración de vitaminas antes del horneado, mayor será la cantidad final después del proceso (Fernández-Peláez et al., 2020).

## Compuestos bioactivos

La fermentación con masa madre contribuye a un incremento importante en los niveles de compuestos bioactivos y con actividad antioxidante como pueden ser los compuestos fenólicos. Además, dependiendo de la cepa bacteriana, se pueden producir también EPS (exopolisacáridos), con potencial igualmente antioxidante. Por otra parte, y debido a la hidrólisis de las proteínas se generaran péptidos de bajo peso molecular que tienen efectos hipertensivos y, a pesar de su parcial degradación en el horneado, los niveles en el producto final son relevantes y con actividad. De igual modo, el GABA (ácido gamma-aminobutírico), que actúa como un neurotransmisor, tiene efecto hipotensivo, diurético y tranquilizante, está en mayores niveles en los panes con masa madre que en los comerciales (Fernández-Peláez et al., 2020).

## Disminución del índice glucémico

La mayor parte de la glucosa plasmática procede de los carbohidratos de nuestra dieta. Si estos son de digestión rápida, como los almidones de muchos productos ultraprocesados y los azúcares libres, se elevan los niveles de glucosa en sangre, lo que conlleva la generación de picos de insulina que, a la larga, van a tener efectos nocivos sobre nuestra salud (diabetes tipo 2 entre otros). El pan blanco común de trigo contiene almidón muy gelatinizado y con estructura muy porosa que hace que su degradación sea muy rápida en el intestino delgado y por lo tanto que aumente rápida-

mente el nivel de glucosa en sangre; tiene por tanto un índice glucémico (IG) elevado. Sin embargo, la fermentación del trigo y del centeno con bacterias del ácido láctico (proceso de fermentación con masa madre) disminuye el IG del pan así elaborado, al formarse ácidos orgánicos durante el proceso: el láctico ralentizaría la digestión del almidón en el pan mientras que el acético y propiónico prolongan el vaciado gástrico (Rizello et al., 2019). El IG también disminuye por el aumento de los compuestos fenólicos producidos (Solomon y Blannin 2007). Por otro lado, con este tipo de fermentación se disminuye el grado de gelatinización del almidón lo que explicaría en parte la ralentización en la digestión del mismo. Además, la proteólisis pH-dependiente que ocurre con la masa madre produce cantidades significativas de péptidos y aminoácidos, responsables a su vez de la regulación del metabolismo de la glucosa. La comparación de la respuesta glucémica entre los mismos panes fermentados con masa madre y con *S. cerevisiae* (Scazzina et al., 2009) ofrecen diferencias significativas a favor de la masa madre, siendo por tanto el IG menor con esta fermentación; el almidón resistente también fue más alto en los productos con masa madre, aunque otros autores encuentran valores similares entre las dos variantes (con y sin ella) (Acquistucci et al., 2019). Del mismo modo, la comparación del IG para pan blanco de trigo, pan integral de trigo, pan integral de trigo con masa madre y pan integral de trigo con incorporación de xylanasa fue favorable para el pan elaborado con masa madre (Lappi et al., 2010). El tipo de fermentación con masa madre (se reconocen 3 tipos) y la temperatura de la misma condicionará tanto la digestibilidad del almidón como el índice glucémico del pan (Demirkesen et al. 2021).

## Degradación de antinutrientes

Aparte del ácido fítico mencionado anteriormente, las matrices vegetales contienen otros antinutrientes como la rafinosa, taninos, saponinas, inhibidores de la tripsina, etc., que pueden dar lugar a la producción de gases en el intestino, baja digestibilidad de las proteínas, hemólisis de glóbulos rojos y formación de complejos con nutrientes que no pueden ser absorbidos, entre otros. Las bacterias del ácido láctico son portadoras de una cartera de enzimas que contrarrestan la acción de estos antinutrientes (Arora et al., 2021).

## Mejora en la digestibilidad: proteínas, almidón y FODMAPs.

Algunas personas afirman que los panes fermentados lentamente con masa madre tienen mejor digestibilidad. A pesar de que todavía faltan estudios, se ha confirmado que hay una mejora en la digestibilidad del pan, sobre todo en



Figura 1. -Conceptos clave (adaptado de Aroa et al., 2021)

relación a las proteínas (Rizello et al., 2019; Arora et al.,

2021) y al almidón (Demirkesen et al., 2021). Con este tipo de fermentación se produce una mayor degradación de las proteínas debido a un complejo sistema proteolítico que hace que la concentración de aminoácidos libres sea mayor en los panes de masa madre que en los fermentados sólo con levaduras. Además, se producen péptidos de cadena corta que son beneficiosos para la salud, ya que contribuyen a la respuesta insulinémica y protegen por tanto contra la diabetes tipo 2 y enfermedades cardiovasculares (Fernández-Peláez et al., 2020). Los recientes estudios de proteómica (Reale et al., 2021) han mostrado que si bien las proteínas del gluten, gliadinas y gluteninas, sufren una hidrólisis parcial, otras proteínas como las betaamilasas, serpinas, inhibidores alfa-amilasa de la tripsina y oleosinas (todas ellas factores proinflamatorios y alergénicos) son altamente degradadas por la acción de los lactobacilos, lo que mejora la digestibilidad.

Los FODMAPs (p. ej. oligosacáridos fermentables), mayoritariamente fructanos en los cereales, son responsables de malestares gástricos diversos en personas sensibles. Asimismo, pueden ser desencadenantes de los síntomas de SII (síndrome de intestino irritable) y estar implicados en la sintomatología de la sensibilidad al gluten no celiaca (Dieterich et al., 2018; Skodje et al., 2018). Se han encontrado niveles mucho menores de fructanos en los productos elaborados con masa madre y cepas específicas de bacterias (Menezes et al., 2019). Por tanto, esto podría justificar la reducción de síntomas en individuos con SII y que han ingerido estos productos, sensibilidad altamente variable entre los individuos. Si bien el contenido en FODMAPs es relativamente bajo en los cereales en comparación con otros productos, el alto nivel de consumo en la dieta diaria de productos derivados de los cereales hace que esta cantidad sea finalmente importante en la ingesta diaria. Además, el tipo e incluso la variedad del cereal va a ser importante en la cantidad de fructanos de partida. Así, el centeno tiene las mayores cantidades de FODMAPs y la espelta las menores. La selección de la variedad adecuada junto con largos procesos fermen-



Conceptos clave (adaptado de Arora et al., 2021)

tativos en los que incluso se pueden seleccionar cepas bacterianas específicas, minimizará el contenido en estos compuestos que pueden tener, como hemos dicho, un impacto en determinados pacientes afectados por SII (aunque todavía hay resultados contradictorios en los estudios realizados hasta el momento) (Longin et al., 2020). La reducción en fructanos llega a ser del 75% en panes elaborados con masa madre en comparación con los elaborados sólo con levaduras (Menezes et al., 2019). La degradación de los fructanos requiere fructanasas extracelulares y las células de *S. cerevisiae* no son capaces de expresar este enzima. En cambio, sí que lo hacen determinadas cepas de lactobacilos (Loponen y Gänzle, 2019) presentes en la masa madre.

En definitiva, tal como indica la revisión de Constantini et al. (2022), la digestibilidad depende de multitud de factores entre los que se encuentra la biodisponibilidad del almidón, la hidrólisis de las proteínas durante el procesado del pan y en la digestión, la presencia de factores antinutricionales y los síntomas de saciedad y gastrointestinales después de su ingesta. Todo ello se ha visto que depende a su vez del tipo de harina, de los enzimas, de las bacterias y levaduras involucradas, del tipo de masa madre y del la temperatura de fermentación. Por ello, queda claro que son muchos los factores que de forma global interfieren en estos procesos siendo por tanto efectos no aislados sino complementarios.

## Disminución de reacciones alérgicas o sensibilizantes

La fermentación con masa madre disminuye las concentraciones de ácido glutámico endógeno presente en el germen

de trigo al que hay personas que son sensibles, reducción causada posiblemente por su conversión a GABA (ácido gamma-aminobutírico) por la acción de los microorganismos (Rizello et al., 2010). El incremento en GABA, por su parte, podría tener efectos beneficiosos en la salud al ser inductor de la hipotensión y preventivo de diabetes y con efectos diuréticos y tranquilizantes (De Vero et al., 2021). Por otra parte, las nuevas vías de investigación sobre el gluten apuntan a la utilización de la masa madre para disminuir el contenido en proteínas y reducir así la toxicidad producida por el gluten, al conseguir su hidrólisis completa, y producir alimentos basados en cereales apropiados para celíacos (Poutanen et al., 2009; Gänzle et al., 2008).

## Acción sobre la microbiota intestinal

En la masa madre, gracias a la acción de ciertos lactobacilos, se originan EPS (glucanos, fructanos, gluco y fructo-oligosacáridos) con efecto prebiótico. A su vez, parte de los metabolitos producidos durante la fermentación (ciertas vitaminas, péptidos bioactivos, aminoácidos, ácidos orgánicos) pueden tener un efecto biogénico o bioactivo al igual que lo tienen en otros productos fermentados (Stanton et al., 2005). Así, los componentes de la pared celular de *Lactobacillus plantarum* (una de las especies presentes en la masa madre) estimula la respuesta inmune en el intestino (Baarlen et al., 2009) y el pan fermentado así actuaría como un alimento postbiótico.

## Ayuda en el aumento del consumo de fibra dietética

La ingesta diaria de 25 g/día de fibra recomendada por la OMS es a veces no alcanzable en personas que no consumen cereales completos. Por ello, la estrategia de la industria es suplemental con salvado los productos. Sin embargo, la adición de fibra afecta negativamente a las cualidades del pan elaborado. La utilización de la masa madre permite una fortificación de hasta un 20% con salvado, aumentar la fibra en productos sin gluten y en productos elaborados con harinas de legumbres sin comprometer la calidad del producto (Arora et al., 2021).

## Sensación de saciedad y tránsito orocecal

Trabajos recientes apuntan la hipótesis de que los panes de masa madre ofrecen una sensación mayor de saciedad debido no a causas mecánicas (como puede ser una mayor o menor velocidad en el vaciado gástrico) sino que esta sensación estaría modulada por una respuesta hormonal a través de metabolitos activos. Por su parte, se demostró que el valor del tránsito orocecal era mayor para panes con levaduras que con masa madre (Rizzello et al., 2019).

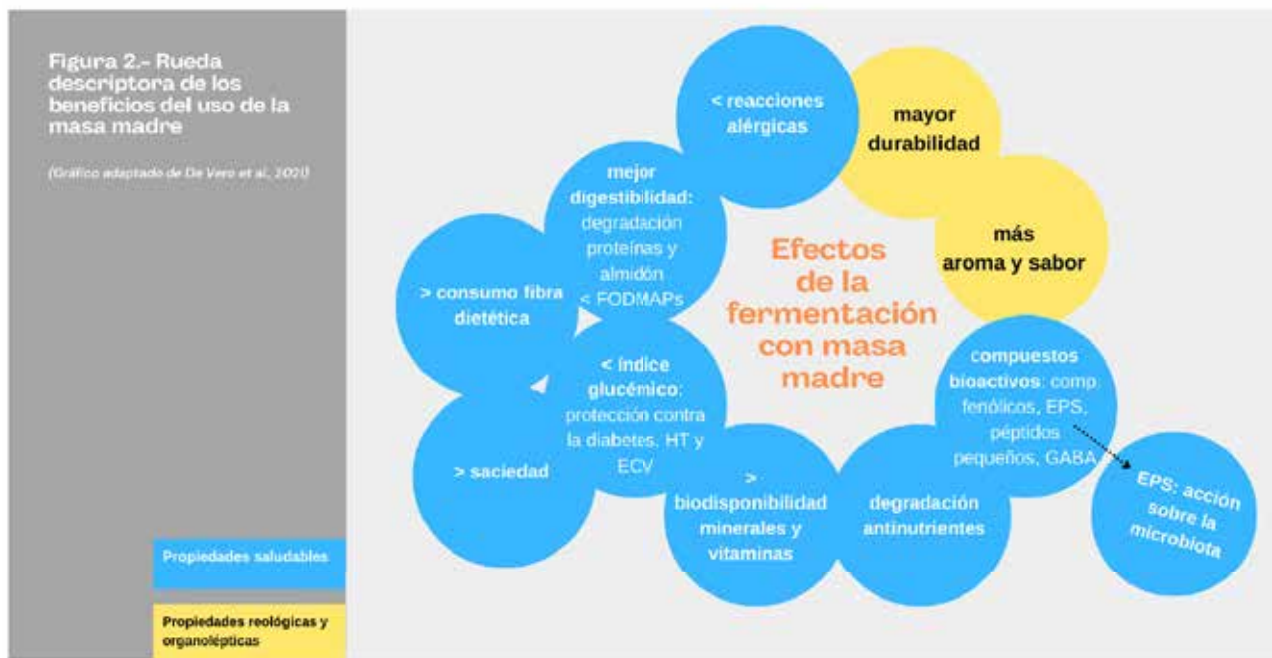
## Come pan hecho con masa madre

Fernández-Peláez et al. (2020) resume en su trabajo que la masa madre hidroliza la fibra dietética, reduce la ranciedad de las grasas, posibilita un aumento en la digestibilidad del almidón y de las proteínas, así como de los niveles de vitaminas y biodisponibilidad de los minerales. Además, durante la fermentación se sintetizan componentes bioactivos, mientras que se reducen componentes que interfieren en la digestión de los productos a base del cereales o las patologías relacionadas con los mismos, como la sensibilidad al gluten o los síndromes gastrointestinales. Y por si fuera poco, los productos fermentados con masa madre juegan un papel muy importante en la regulación de la microbiota intestinal.

La investigación en los procesos tecnológicos de la masa madre está de actualidad y puede aportar numerosos beneficios en el futuro. Por ejemplo, la adición de yogur, un producto fermentado fuente de proteínas fácilmente digeribles, fuente de EPS, con propiedades antioxidantes y an-

tiinflamatorias, está siendo estudiado en su incorporación a la masa madre dado que se ha demostrado que puede aumentar la calidad del pan y mejorar notablemente la digestibilidad del mismo comparado con los panes fermentados con levadura (Graça et al., 2022).

En conclusión, nuestra recomendación es que, si se puede, se consuma pan hecho con masa madre activa, bien sea hecho por uno mismo o adquirido en algún establecimiento panadero de confianza. Si se hace en casa, hay que tener en cuenta que en el mercado se puede encontrar masa madre lista para usar. Sin embargo, hay que tener cuidado con el producto seleccionado, ya que hay desde masa madre casera (agua y harina) deshidratada hasta masa madre inactiva (le aportará sabor a nuestros panes pero necesitamos añadir levadura o masa madre para que fermente) y productos intermedios que incorporan tanto levaduras como bacterias.



## BIBLIOGRAFÍA

- Acquistucci, R., Melini, V., Tusa, S., & Mecozzi, M. (2019). Effect of different leavening agents on the nutritional characteristics of two durum wheat breads. *European Food Research and Technology*, 245(10), 2173-2181. <https://doi.org/10.1007/s00217-019-03324-x>
- Arora, K., Ameer, H., Polo, A., Di Cagno, R., Rizzello, C. G., & Gobbetti, M. (2021). Thirty years of knowledge on sourdough fermentation: A systematic review. *Trends in Food Science and Technology*, 108, 71-83. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.12.008>
- Baarlen, P. van, Troost, F. J., Hemert, S. van, der Meer, C. van, Vos, W. M. de, Groot, P. J. de, Hooiveld, G. J. E. J., Brummer, R.-J. M., & Kleerebezem, M. (2009). Differential NF- $\kappa$ B pathways induction by *Lactobacillus plantarum* in the duodenum of healthy humans correlating with immune tolerance. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 106(7), 2371-2376. <https://doi.org/10.1073/pnas.0809919106>
- Costantini, A., Da Ros, A., Nikoloudaki, O., Montemurro, M., Di Cagno, R., Genot, B., Gobbetti, M., & Giuseppe Rizzello, C. (2022). How cereal flours, starters, enzymes, and process parameters affect the in vitro digestibility of sourdough bread. *Food Research International*, 159. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111614>
- De Vero, L., Iosca, G., Gullo, M., & Pulvirenti, A. (2021). Functional and healthy features of conventional and non-conventional sourdoughs. *Applied Sciences (Switzerland)*, 11(8). <https://doi.org/10.3390/app11083694>
- Demirkesen-Bicak, H., Arici, M., Yaman, M., Karasu, S., & Sagdic, O. (2021). Effect of different fermentation condition on estimated glycemic index, in vitro starch digestibility, and textural and sensory properties of sourdough bread. *Foods*, 10(3). <https://doi.org/10.3390/foods10030514>
- Dieterich, W., Schuppan, D., Schink, M., Schwappacher, R., Wirtz, S., Agaimy, A., Neurath, M. F., & Zopf, Y. (2019). Influence of low FODMAP and gluten-free diets on disease activity and intestinal microbiota in patients with non-celiac gluten sensitivity. *Clinical Nutrition*, 38(2), 697-707. <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2018.03.017>
- Fernández-Peláez, J., Paesani, C., & Gómez, M. (2020). Sourdough technology as a tool for the development of healthier grain-based products: An update. *Agronomy*, 10(12). <https://doi.org/10.3390/agronomy10121962>
- Gänzle, M. G., Loponen, J., & Gobbetti, M. (2008). Proteolysis in sourdough fermentations: Mechanisms and potential for improved bread quality. *Trends in Food Science & Technology*, 19(10), 513-521. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2008.04.002>
- Graça, C., Edelmann, M., Raymundo, A., Sousa, I., Coda, R., Sontag-Stroh, T., & Huang, X. (2022). Yoghurt as a starter in sourdough fermentation to improve the technological and functional properties of sourdough-wheat bread. *Journal of Functional Foods*, 88. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2021.104877>
- Hassan, E., Moniem, A., Mustafa, I. y Awadelkareem, A. (2008). Effect of fermentation and particle size of wheat bran on the antinutritional factors and bread quality. *Pakistani Journal of Nutrition*, 7, 521-526. <https://doi.org/10.3923/pjn.2008.521.526>
- Lappi, J., Selinheimo, E., Schwab, U., Katina, K., Lehtinen, P., Mykkänen, H., Kolehmainen, M., & Poutanen, K. (2010). Sourdough fermentation of wholemeal wheat bread increases solubility of arabinoxylan and protein and decreases postprandial glucose and insulin responses. *Journal of Cereal Science*, 51(1), 152-158. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2009.11.006>
- Longin, C. F. H., Beck, H., Güttler, A., Güttler, H., Heilig, W., Zimmermann, J., Bischoff, S. C., & Würschum, T. (2020). Influence of wheat variety and dough preparation on FODMAP content in yeast-leavened wheat breads. *Journal of Cereal Science*, 95, 103021. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2020.103021>
- López, H. W., Krespine, V., Guy, C., Messenger, A., Demigne, C., & Remesy, C. (2001). Prolonged Fermentation of Whole Wheat Sourdough Reduces Phytate Level and Increases Soluble Magnesium. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49(5), 2657-2662. <https://doi.org/10.1021/jf001255z>
- Loponen, J., & Gänzle, M. (2018). Use of Sourdough in Low FODMAP Baking. *Foods*, 7(7), 96. <https://doi.org/10.3390/foods7070096>
- Menezes, L. A. A., Molognoni, L., de Sá Plôencio, L. A., Costa, F. B. M., Daguer, H., & Dea Lindner, J. D. (2019). Use of sourdough fermentation to reducing FODMAPs in breads. *European Food Research and Technology*, 245(6), 1183-1195. <https://doi.org/10.1007/s00217-019-03239-7>
- Poutanen, K., Flander, L., & Katina, K. (2009). Sourdough and cereal fermentation as a nutritional perspective. *Food Microbiology*, 26(7), 693-699. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2009.07.011>
- Požrl, T., Kopjar, M., Kurent, I., Hribar, J., Janeš, A., & Simčič, M. (2009). Phytate degradation during breadmaking: The influence of flour type and breadmaking procedures. *Czech Journal of Food Sciences*, 27(1), 29-38. <https://doi.org/10.17221/130/2008-cjfs>
- Reale, A., Di Stasio, L., Di Renzo, T., De Caro, S., Ferranti, P., Picariello, G., Addeo, F., & Mamone, G. (2021). Bacteria

do it better! Proteomics suggests the molecular basis for improved digestibility of sourdough products. *Food Chemistry*, 359. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129955>

- Rizzello, C. G., Nionelli, L., Coda, R., Di Cagno, R., & Gobbetti, M. (2010). Use of sourdough fermented wheat germ for enhancing the nutritional, texture and sensory characteristics of the white bread. *European Food Research and Technology*, 230(4), 645-654. <https://doi.org/10.1007/s00217-009-1204-z>

- Rizzello, C. G., Portincasa, P., Montemurro, M., di Palo, D. M., Lorusso, M. P., de Angelis, M., Bonfrate, L., Genot, B., & Gobbetti, M. (2019). Sourdough fermented breads are more digestible than those started with baker's yeast alone: An in vivo challenge dissecting distinct gastrointestinal responses. *Nutrients*, 11(12). <https://doi.org/10.3390/nu11122954>

- Scazzina, F., Del Rio, D., Pellegrini, N., & Brighenti, F. (2009). Sourdough bread: Starch digestibility and post-

prandial glycemic response. *Journal of Cereal Science*, 49(3), 419-421. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2008.12.008>

- Skodje, G. I., Sarna, V. K., Minelle, I. H., Rolfsen, K. L., Muir, J. G., Gibson, P. R., Veierød, M. B., Henriksen, C., & Lundin, K. E. A. (2018). Fructan, Rather Than Gluten, Induces Symptoms in Patients With Self-Reported Non-Celiac Gluten Sensitivity. *Gastroenterology*, 154(3), 529-539.e2. <https://doi.org/10.1053/j.gastro.2017.10.040>

- Solomon, T. P. J., & Blannin, A. K. (2007). Effects of short-term cinnamon ingestion on in vivo glucose tolerance. *Diabetes, Obesity and Metabolism*, 9(6), 895-901. <https://doi.org/10.1111/j.1463-1326.2006.00694.x>

- Stanton, C., Ross, R. P., Fitzgerald, G. F., & Sinderen, D. V. (2005). Fermented functional foods based on probiotics and their biogenic metabolites. *Current Opinion in Biotechnology*, 16(2), 198-203. <https://doi.org/10.1016/j.copbio.2005.02.008>

---

# El Gremio estará en Mediterránea Gastrónoma

---

## MEDITERRÁNEA GASTRÓNOMA



**L**a feria gastronómica del Mediterráneo, se celebrará del 12 al 14 de noviembre de 2023, en Feria Valencia. La feria de referencia del Mediterráneo vuelve, tras el éxito de la última edición, con mas presencia de expositores y mas eventos en un sector en plena evolución donde la panadería fue uno de los secto-

res donde mas creció el numero de visitantes. Tendremos diferentes espacios, conferencias y la zona de exposición que mostrarán las novedades y formarán al profesional durante los días de certamen. En esta edición no faltará nuestro Gremio, para apoyar la panadería y la pastelería tradicional y artesana.

## V Mostra de Turisme de la Comunitat Valenciana

**E**l día 13 de octubre invitados por Turisme Comunitat Valenciana, acudimos a la inauguración de la V Mostra de Turisme que se celebró en el Salón Arquerías del Museo de las Ciencias de Valencia, donde el público encontró diferentes propuestas para disfrutar de la cultura, la gastronomía, la naturaleza, la aventura y el patrimonio de la Comunidad Valenciana.

Entre los diferentes actos que programados en esta Mostra el Gremio participó con una conferencia acompañada de la cata de los panes expuestos. Juanjo Rausell explicó a los asistentes las diferentes clases de panes presentados, sus harinas y sus procesos y contestó a las preguntas de los asistentes. Acompañaron a Juanjo Rausell y participaron en esta conferencia Enric Canet, Antonio Oficial y Vicente Sancho.



## Cupón de Sant Donís de la ONCE

La ONCE, dentro de su colección de dulces típicos de España, dedicó a la “mocadorá”, el pasado día 8 de octubre un cupón especial del que se difundieron hasta cinco millones y medio de ejemplares,

El pasado día 3, Amparo Navarro, Jefa del Departamento de Juego de la ONCE en Valencia y Juan Jose Rausell López, se reunieron en la presentación del cupón que la Organización dedica a este dulce tan tradicional y querido para los valencianos, explicado la importante difusión de nuestra querida “mocadorà” por todo el estado, siendo esta campaña una oportunidad extraordinaria para difundir nuestras tradiciones valencianas.

Para que esta iniciativa llegase al mayor número posible de personas, la ONCE solicitó la colaboración del Gremio para dar difusión de esta acción y que todos los hornos asociados tuviesen la oportunidad para quien lo deseara de adquirir algún número completo para sus trabajadores y colaboradores.



## Gala Las Provincias premios Valencianos para el siglo XXI

El diario Las Provincias entregó la noche del 29 de septiembre los premios Valencianos para el siglo XXI. La gala, celebrada en el Museo Príncipe Felipe, fue clausurada por el presidente de la Generalitat, Carlos Mazón y ha contó con una importante representación de la sociedad civil, cultura y política valenciana. Los premiados recibieron la escultura del artista Miquel Navarro de la mano de diferentes columnistas del diario. Los premiados fueron: Avelino Corma, científico. Alice Kellen, escritora. Mateu Lahoz, arbitro. Majo Gimeno, Mamás en acción y Rafael Alcón, Fundación Bancaja.

Carlos Mazón, presidente de la Generalitat, destacó en una gala con un millar de invitados que los galardonados son «un ejemplo de que la sociedad somos muchos, y que somos mucho más que lo que hacemos los políticos» a la gala asistió la alcaldesa de València, el Gremio estuvo representado por Juan José Rausell, Enric Canet y Laura de Juan.





aceites  
**LaCanal**

ENVASADO Y DISTRIBUCIÓN DE ACEITES COMESTIBLES  
PRODUCTOS DE PANADERÍA Y HOSTELERÍA



**Atención al cliente:**

**962 220 642 · 682 088 321**

# Jornada técnica de Farinera Coromina en COTEPa



Organizada por Farinera Coromina y Moulin de Colagne en colaboración con COTEPa y del Gremio de Panaderos y Pasteleros de València, el pasado 14 de septiembre, se llevó a cabo una jornada técnica en el showroom de Cotepe. Esta jornada contó con la participación de dos destacados expertos en la materia: Jérôme Foulquier, director de I+D y maestro panadero de Farinera Coromina, y Jean François Mercadié de Moulin de Colagne, además del representante comercial de la zona de València y Castellón, Manolo Ferrer.

El evento, exclusivo para profesionales panaderos artesanos, fue coordinado por Olga Girona, directora comercial de Farinera Coromina, quien inauguró la jornada y presentó nuevos productos, entre ellos, la nueva harina de tradición francesa “Julia” de Moulin de Colagne, que destaca por su sabor excepcional y unos resultados sobresalientes. También presentó la harina “Clarofino” de Coromina, una harina genuina y excepcional elaborada a través de la recuperación de un trigo antiguo llamado “Clarofino” original de la región de Chinchilla de Montearagón, Albacete.

Durante la jornada, se emplearon diversas harinas de alta calidad, incluyendo harinas a la piedra. Se elaboraron una amplia variedad de panes rústicos, panes de alta hidratación y diferentes tipos de piezas con diversas técnicas.

La gran asistencia de profesionales al obrador de Cotepe refleja el fuerte interés de los panaderos artesanos por continuar aprendiendo y perfeccionando sus productos, ofreciendo pan de calidad, saludable y con un sabor excepcional.

El Gremio agradece a Farinera Coromina y Moulin de Colagne por la realización de estas jornadas, así como a Victor y Javier Peris y a todo el equipo de Cotepe por su colaboración y facilitar la realización



# CHAPATA

## INGREDIENTES

### PARA LA MASA

- 5 Kg. Harina fuerza 240w
- 4 Kg. Trigo duro al 50%
- 1 Kg. Centeno integral molido a la piedra
- 2 cucharadas de malta tostada  
( Al gusto de color)
- 2 Kg. MMC
- 220 gramos sal
- 9 Litros de Agua
- 50 gramos de levadura
- Bassinage final con aceite de oliva 200 cl.



### Proceso de elaboración

Volcamos un 70% del agua en la artesa y le incorporamos la MMC, posteriormente añadimos la harina.

Amasamos 10 minutos en lenta, en segunda velocidad otros 10 minutos y le incorporamos la levadura y el agua restante poco a poco..

La sal hacia el final del amasado y haremos un bassinage de aproximadamente 200cl de aceite de oliva.

Una vez amasado, que le falte un poco de amasado, pesaremos cubetas de 6 kg. de masa y las pondremos en nevera a 7 grados mas o menos unas 10 horas teniendo en cuenta que el tiempo siempre es relativo.

Dividiremos con las cuchillas de 20 piezas de la divisora hidráulica o bien se pueden cortar a mano con un palín y las dejamos en maderas con tela de lino en fermentación a 15 grados, fermentar como mas os guste, con una hora es suficiente, y al horno de suela a 220 grados unos 35 minutos.





Antonio Tirado Alabau

El pasado 16 de julio falleció Antonio Tirado Alabau. Antonio, hijo y hermano de horneros empezó en el oficio con 13 años y los 16 ya era oficial de pala. Durante años estuvo al frente del Horno La Cooperativa, en la avenida del Puerto, 49 siendo durante toda su vida un gran amante del oficio.



José Prosper García

El pasado 18 de octubre falleció José Prósper García. José, panadero de toda la vida, estuvo al frente del Forn Prósper en la calle de Torrente de Valencia hasta el momento de su jubilación. Su hijo José Manuel tomó el relevo del horno con la colaboración de su hermana Amparo.

Desde estas paginas y en nombre del Gremio, directivos y empleados ruegan un recuerdo acompañando en su dolor a sus familiares. Nuestro mas sentido pésame.

| TABLÓN DE ANUNCIOS

- **TRASPASA** panadería en el mercado de Algirós muy bien situada. Tel. 963 69 45 68 Amparo o Carlos
- **SE ALQUILA** horno de leña tradicional en pleno funcionamiento en Sant Joan de Moró (Castellón). Interesados llamar al número de teléfono 722370236 o 964328320.
- **SE TRASPASA** negocio de turrónes en Casinos, pastelería, chocolatería. Incluye tienda, obrador y cartera de clientes. El negocio está en pleno rendimiento contando también con venta online, preguntar por Ximo 660 401 703
- **SE VENDE O TRASPASA**, horno en pleno funcionamiento en València, por jubilación, sin operarios. Teléfono 625336252 José
- **SE ALQUILA** o traspasa por jubilación horno en población junto a València. Buena ocasión. Teléfono: 658569399
- **SE VENDE** antiguo horno Pepet, en Godella, finca completa, amplio local con obrador y vivienda. Tel. 667.638.757 Amparo
- **SE VENDE** Horno pastelería en Manises, en pleno funcionamiento, en la plaza junto al mercado de los pinos, muy buena clientela. Con vivienda. Cati Tel. 961.546.547
- **SE VENDE** Horno pastelería en Oliva, en la carretera que cruza la población, maquinaria en perfecto estado y buena clientela y paso. Tel 640890670 Susan
- **SE VENDE O TRASPASA** horno pastelería por jubilación en València, en funcionamiento desde 1935. Con amplias instalaciones renovadas recientemente (cámara de fermentación controlada, cámara de congelación, horno de cámaras independientes). Teléfono: 625648110 Ref VID7
- **SE TRASPASA** horno en Torrente. En funcionamiento, totalmente equipado 3 amasadoras, tren, divisora automática, cámara fermentación, 2 hornos (rotator y pisos), 2 obradores, cámara congelación de 6 puertas...Interesados llamar al teléfono: 607.148.111 Antonio

- **SE VENDE O TRASPASA** por jubilación, horno en población junto a València. Auténtica ocasión , excelente funcionamiento , demostrable Tlf 653214941
- **SE VENDE** horno pastelería en Alberic (València) bien situado y con buenas referencias por jubilación a mediados de 2022. Actualmente, en funcionamiento más de 35 años, completamente equipado: despacho, horno giratorio de leña, 2 obradores, 3 amasadoras, cámara de fermentación y de congelación, etc. Interesados llamar al teléfono 696 30 93 62 y preguntar por Mª Ángeles
- **SE VENDE** Horno de carros de fluido térmico Static 8 de GOUET de 10 bandejas, con cuatro carros. Se vende por cierre de negocio por fallecimiento. El horno está en Castello de la Ribera, antiguamente Villanueva de Castellon (València). Precio a convenir. Teléfono de contacto 600400493.
- **SE ALQUILA** horno, sin traspaso ni depósito, en población cerca de València con maquinaria ,no hay mostrador ,en estos momentos está sin funcionar Tel. 656233138
- **SE OFRECE** dependienta para panadería pastelería, de lunes a sábado, más de 15 años en el sector. Telf. 665504131.Maria Jesús
- **SE VENDE.** Dispongo de dos hornos, marca Gouet que están perfectos y que es lo que más me interesa vender por reformas que debo realizar. Se venden a muy buen precio. Además de los hornos dispongo de cámaras de fermentación, amasadora, tren de laboreo, etc. 669309676.
- **SE TRASPASA** horno tradicional de leña en València: Horno San José, c/ Cristo del Refugio, 54, Castellar-L'Oliveral. En funcionamiento, maquinaria completa y buena clientela. Interesados llamad al tel. 96 396 20 70
- **SE ALQUILA** horno en Gátova. Mas información Tel 659 264 224 Amparín
- **SE VENDE** mostradores y maquinaria completa de horno, con horno de bandejas, todo en muy buen estado. Tel 665 989 870



# El mejor equipo para sus bandejas

## Las cuatro razones que nos distinguen:

- Reduce el tiempo de cocción.
- Mejora la calidad del pan.
- Ahorra costes en su negocio.
- Sus bandejas duran más hornadas.



¡Y éste es el secreto que permite todo esto!



Pol. Ind. Ctra. Albalat, 47, calle C, nave 14  
Apartado 111 - 46600 ALZIRA (Valencia)  
Tel. 961 752 413 - Móvil: 629 44 02 55  
[www.texner.es](http://www.texner.es) - [info@texner.es](mailto:info@texner.es)



## **¿Conoces nuestros servicios de implantación de la nueva GUÍA Unificada del sector de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería?**

### **SERVICIOS PARA NUESTROS AGREMIADOS:**

- 1. Asesoramiento en prácticas correctas de higiene**
- 2. Auditoria-Informe sobre la aplicación de la GUIA y APPCC**
- 3. Mantenimiento periódico.**
- 4. Servicios de verificación de los equipos de frío**
- 5. Análisis de superficies**
- 6. Verificación de pesaje**
- 7. Manipulación de alimentos**



**Calle de Colón nº 82-7ª planta. 46004 València. Telf. 963919200**  
**[info@el-gremio.org](mailto:info@el-gremio.org) / [www.el-gremio.org](http://www.el-gremio.org)**