

SUCRE & FARINA

Revista de la Federación Gremial y Empresarial de Panadería y Pastelería de la Comunidad Valenciana

JURÍDICO

**Llamadas comerciales
cursos on line**

REPORTAJE

**Horno Cahuero
en Serra**

FORMACIÓN

**El chocolate
como arte**





CC.DIEXPA: Autovía de Madrid A-3, Km. 351
 46920 MISLATA (Valencia)
 BAUMAN 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

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®



ÜLCHER



DEMOSTRACIÓN PERSONALIZADA GRATUITA

Sumario

EDITORIAL					
MIGUEL BENLLOCH SÁNCHEZ	05				
ACTUALIDAD					
FEGREPPA CELEBRA SU ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA	06				
ACTUALIDAD					
HOMENAJE A BALTASAR VICENTE	08				
REPORTAJE					
HORNO CAHUERO, EN SERRA	10				
ACTUALIDAD					
PRODUCTOS DE PASCUA	18				
ACTUALIDAD					
COLABORACIÓN FEGREPPA Y CAIXA POPULAR	19				
ACTUALIDAD					
LOS HORNOS ARTESANOS DE FEGREPPA EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN	20				
GASTRÓNOMA					
XOCOLATÀ DEL ALUMNADO DE FEGREPPA	21				
GASTRÓNOMA					
FEGREPPA IMPULSA JUNTO AL SECTOR EL ESPACIO DEL PAN	23				
JURÍDICO					
AVISO IMPORTANTE: LLAMADAS COMERCIALES CURSOS ON LINE	24				
ACTUALIDAD					
HORNO SAN BARTOLOMÉ RECIBE UN SOLETE REPSOL	25				
PREVENCIÓN					
LA CAMPAÑA DE SINIESTRALIDAD DEL INVASSAT	26				
SANIDAD					
PRESENTACIÓN ONLINE DE LA GUÍA DE HIGIENE ALIMENTARIA	27				
FORMACIÓN					
CONCURSO DE PIEZA ARTÍSTICA DE CHOCOLATE VALRHONA	28				
ENTREVISTA					
A JOSÉ ROLDÁN	31				
FORMACIÓN					
CURSO DE PASTELERÍA FEGREPPA	32				
FEGREPPA Y SAN VALENTÍN	33				
INTERCAMBIOS CULTURALES	34				
TABLÓN DE ANUNCIOS	35				
RECETA					
BOLLICAOS	37				

SUCRE & FARINA

Federación Gremial y Empresarial de Panadería y Pastelería de la Comunidad Valenciana.

PRESIDENTE
Miguel Benlloch Sánchez

SECRETARIA GENERAL
Beatriz Gimeno

EDITA
Fegreppa-Sumipan, S.L.

COORDINACIÓN
Beatriz Gimeno
Vanessa Puentes

REDACCIÓN & FOTOGRAFÍA
FEGREPPA
Rai Villalba

DISEÑO & MAQUETACIÓN
M^a Isabel Sacristán

IMPRESIÓN
Gráficas Alcañiz, S.L.

DEPÓSITO LEGAL
V-977-2012

COLABORADORES ESPECIALES
Beatriz Gimeno, Fátima Montoliu, Manuel Olleta, Inmaculada Martínez, Ana Zulueta y María Sanz





Steel
inox
—

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



www.steel-inox.com

Editorial

MIGUEL BENLLOCH SÁNCHEZ



Estimados/as socios/as:

Comenzamos un nuevo año con ilusión renovada y con la mirada puesta en los retos y oportunidades que afronta nuestro sector. Recientemente celebramos nuestra Asamblea General, un encuentro fundamental para la vida de nuestra Federación.

Durante la misma tuvimos la oportunidad de reunirnos, analizar el trabajo realizado y aprobar decisiones importantes que marcarán el rumbo de nuestra organización en los próximos meses. Queremos seguir apostando por nuestros valores y defender este oficio en todos los escenarios posibles. Por ello, estos espacios de participación y diálogo resultan esenciales para avanzar juntos y reforzar nuestra unidad.

En esta línea de trabajo, dentro de las páginas de esta revista os informamos sobre diversas iniciativas que reflejan nuestro esfuerzo por mejorar la presencia y la visibilidad del sector. Entre ellas, el encuentro con entidades como Caixa Popular, con el objetivo de fortalecer nuestros acuerdos de colaboración, y las reuniones mantenidas con los representantes de Feria Gastrónoma y del resto de gremios, para diseñar nuestra participación en la edición de este año.

Otra de nuestras grandes apuestas es la formación. Por ello, recientemente celebramos una jornada telemática para informaros sobre las actualizaciones de la nueva guía sanitaria. Asimismo, seguimos impulsando la incorporación de nuevas personas interesadas en nuestro sector mediante la organización de un curso de iniciación y otro de nivel intermedio de pastelería. Estas acciones nos permiten acercar la profesión a nuevos perfiles y garantizar el relevo generacional. En este número, además, contamos con una entrevista a nuestro profesor invitado, el actual mejor panadero del mundo, José Roldán.

La internacionalización y el intercambio de experiencias también forman parte de las prioridades de esta casa. En este sentido, continuamos desarrollando el programa Erasmus+, gracias al cual alumnao y profesorado tienen la oportunidad de realizar movibilidades en distintos países de la Unión Europea. También tuvimos la oportunidad de recibir la visita de profesores italianos, que pudieron disfrutar de una masterclass de Monas de Pascua, un producto muy tradicional nuestro, que les conquistó.

Sin todo ello, no podemos dejar de lado nuestras obligaciones en materia de prevención de riesgos, laboral y jurídica, por lo que os brindamos una serie de artículos que consideramos son interesantes para vuestras empresas. Os invito a disfrutar de este nuevo número de la revista y, sobre todo, a seguir trabajando juntos para que la panadería y la pastelería artesanas continúen ocupando el lugar que merecen en nuestra sociedad.

Aprovecho estas líneas para agradecer vuestra participación y animaros a seguir formando parte activa de las decisiones de nuestra entidad. ■



Fegreppa celebra su ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA

La Federación Gremial y Empresarial de Panadería y Pastelería de la Comunitat Valenciana (Fegreppa) celebró el **pasado 25 de febrero** su Asamblea General con la participación de asociados, en un encuentro en el que se repasó la actividad de la entidad, su situación económica y los proyectos en marcha para seguir impulsando y defendiendo el sector artesanal.



por FEGREPPA

Durante la sesión se procedió, en primer lugar, a la lectura y aprobación del acta anterior. A continuación, se presentaron las cuentas correspondientes a los **ejercicios 2022, 2023 y 2024**, donde se expuso la evolución económica de la Federación y de las sociedades vinculadas a su actividad. En términos generales, se destacó que la Federación mantiene su actividad con resultados equilibrados y sin deudas con terceros, pese a un contexto económico complejo y al esfuerzo realizado para mantener los servicios al asociado.

Impulso de la comunicación y novedades Sucre i Farina. Uno de los puntos destacados de la Asamblea

fue la explicación de la nueva estrategia de comunicación de **Fegreppa**. En este ámbito se ha comenzado a reforzar la presencia de la Federación en medios, redes sociales y canales digitales, con el objetivo de dar mayor visibilidad al trabajo del sector, poner en valor el oficio de panadero y pastelero y contribuir a mejorar el posicionamiento de la panadería y pastelería artesanal en la sociedad.

En esta línea, también se anunció una nueva etapa para la revista **Sucre i Farina**, que evolucionará hacia un formato más visual y digital, manteniendo su papel como herramienta de cohesión del colectivo y dando mayor protagonismo a los hornos y obradores asociados.



Otro de los puntos abordados fue la propuesta de actualización de la cuota anual de afiliación, que llevaba más de quince años sin modificarse. La Asamblea aprobó su actualización con el objetivo de poder seguir sosteniendo los servicios que presta la Federación y garantizar su estabilidad futura.

La Asamblea finalizó con un espacio de encuentro entre los asistentes, reforzando el espíritu de colaboración y compromiso que caracteriza al colectivo de panaderos y pasteleros artesanos de la Comunitat Valenciana.



Las mejores marcas a los mejores precios. ¡A su servicio!



LAZENTRAL.eu



Distribuidores de materia prima, y utillaje para panadería, pastelería y restauración.



Teléfono de pedidos 961509161 dulmont@dulmont.com

Homenaje a Baltasar Vicente por su trayectoria al frente de Fegreppa

La Asamblea General de Fegreppa celebrada el pasado mes de febrero tuvo también un momento especialmente emotivo con el reconocimiento a Baltasar Vicente por su dedicación al frente de la Federación durante más de una década.



Baltasar Vicente ha presidido la entidad desde 2012 hasta 2025, una etapa marcada por importantes retos para el sector de la panadería y pastelería artesana. Durante estos años, su trabajo ha estado guiado por **el compromiso con la profesión, la defensa del colectivo y la voluntad de mantener viva una Federación que representa a centenares de hornos y obradores de la Comunitat Valenciana.**

En reconocimiento a esta trayectoria, la Federación quiso sorprenderle durante la Asamblea con un pequeño homenaje en agradecimiento a su labor. En el acto se le hizo entrega de un socarrat, pieza tradicional valenciana que simboliza la artesanía, la identidad y las raíces de nuestro territorio, valores que también definen el oficio panadero y pastelero.

Con este gesto, Fegreppa quiso expresar públicamente su agradecimiento a Baltasar Vicente por los años de dedicación, responsabilidad y compromiso con la entidad y con el sector.

Vicente sigue actualmente en la Junta Directiva, aportando su conocimiento, experiencia y dedicación a la Federación.

¡Gracias infinitas, Baltasar! ■





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 - info@texner.es

mtscode



“Me siento panadero desde que me levanto hasta que me acuesto... aunque duerma a ratos”

HORNO *en Serra* CAHUERO

Cuando Florin recuerda sus primeros días en el obrador de Serra, lo hace a través de un sonido muy concreto: el “toc, toc” que marcaban los golpes sobre la mesa de madera mientras aprendía a elaborar pan. “Escucha el ritmo”, le decía su jefe.

Han pasado más de veinte años desde entonces, pero ese compás sigue marcando su manera de trabajar. Hoy, más de dos décadas después, dirige junto a su mujer Melinda el histórico Horno Cahuero. Allí defiende una idea muy clara del oficio: el pan solo se entiende desde la paciencia, el respeto a los procesos... y la pasión.

por **FEGREPPA**

Florin, para conocerte mejor antes de adentrarnos en la entrevista, cuéntanos cuándo y cómo llegaste a España. Tenía unos 30 años cuando decidí salir de mi país en busca de un futuro mejor. Antes había vivido ocho años en Viena y después regresé un tiempo a Rumanía, pero sentía que quería probar suerte fuera. Así que contacté con un amigo que trabajaba los fines de semana en un horno de leña aquí en Serra y él habló con los dueños para que yo pudiera incorporarme al equipo.



¿Viste esta oportunidad ya desde el principio como una opción de futuro?

Sí, porque no solo iba a trabajar, sino que también iba a aprender un oficio. Y así lo aprendí: pasando por todas las responsabilidades: empecé limpiando latas, acompañando a mi jefe de entonces a por leña al bosque, en la pala, en el obrador... Así es como uno se da cuenta de la importancia que tiene cada detalle, cada proceso.



¿Qué recuerdas de ese período de aprendizaje?

Me acuerdo perfectamente del día que, estando en la pala, mi jefe me dijo “Florin, como veo que aprendes rápido, vente a la mesa del obrador que vas a empezar a elaborar productos también”. Yo estaba nervioso, y él me decía “escucha el ritmo al que trabajamos, los golpes sobre la mesa lo van marcando”. Aún recuerdo el “toc, toc” sobre la antigua mesa de madera.

Y de España como país, con sus costumbres diferentes a las de Rumanía, ¿qué te llamó más la atención?

Sin duda el concepto del almuerzo valenciano: el esmorzaret, como le llamáis aquí. Eso es el mejor invento del mundo (ríe). A mí al principio me sorprendía mucho que a media mañana la gente parara de trabajar y se diera esos homenajes con bocadillo, bebida, cacao, olivas... Y ahora, lo hago yo a diario.

Pero tú cuando paras a almorzar ya llevas un buen rato trabajando...

i12 horas! ¡Si empiezo a trabajar a las diez de la noche! Yo creo que el almuerzo me lo gano, ¿no?

¡Y tanto que te lo ganas! Y como “experto esmorzaor” ¿qué importancia le das al pan en los bocadillos?

Fundamental, y no es porque sea panadero, ¿eh? Eso me hace apreciar mejor el buen pan; pero es que cuando salgo con amigos y conocidos, la inmensa mayoría comenta que si el pan no es bueno, se estropea por completo el bocadillo. De hecho, cuando me siento en un sitio y veo que utilizan pan industrial, me dan ganas

"Tengo casi una obsesión por la perfección: nunca me conformo, y eso es porque este trabajo me apasiona. Ser panadero no es un oficio, es una pasión"

de tomarme solo un café y buscar otro bar donde apuesten por el producto artesano. La diferencia es enorme.

Decías que empiezas a trabajar a las diez de la noche. ¿Por qué tan pronto?

Llevo haciéndolo así desde siempre. Soy de la opinión de que hay que respetar los tiempos que necesitan los productos: no me gusta acelerar los procesos porque cuando lo he hecho no me ha gustado el resultado. Y eso es una línea roja: tengo casi una obsesión por la perfección. Nunca me conformo, y eso es porque este trabajo me apasiona. Ser panadero no es un oficio, es una pasión. Así lo siento y así lo digo a quien me pregunta por mis horarios, o me sugieren si no estaría más tranquilo en un trabajo diferente. Me siento panadero, desde que me levanto hasta que me acuesto... aunque duerma a ratos.





Una pasión que compartes con tu mujer, Melinda

Por supuesto, hacemos equipo en casa y en el horno. Cuando salí de Rumanía apenas llevábamos tres años de relación, ella se tuvo que quedar y mi sueño era traerla conmigo. Y con el tiempo, lo conseguí: surgió la posibilidad de quedarnos con Cahuero, que era un horno de toda la vida en Serra, nos lanzamos.. y hasta hoy.

Pero en el horno no estáis solos... ¿cómo es el equipo que trabaja con vosotros y cuál es el rol de cada uno?

Somos cinco. Mi mujer, Melinda, lleva sobre todo la parte dulce, mientras que yo me encargo más del salado. En plan de broma, se podría decir que por la mañana manda ella y por la noche mando yo (ríe). Y luego están Paqui y Gabi, que se reparten entre el obrador y la tienda según lo que haga falta, porque cada una tiene sus puntos fuertes. Y también Néstor, que trabaja como ayudante de panadería. Entre todos sacamos adelante el trabajo del día a día.

Una pareja llegada del extranjero haciendo productos tradicionales en un equipo de cinco personas en el corazón de la Sierra Calderona... ¿Cómo se explica eso?

Pues muy fácil, porque aquí nos han acogido con los brazos abiertos desde el primer día. Porque nos gusta el pueblo, sus costumbres, su gente... Porque nos encanta nuestro trabajo y porque hemos formado ya una familia aquí, junto a mi hijo Fabián. Y por supuesto, porque hemos tenido la suerte de conocer recetas centenarias y la ilusión de mantenerlas y de hacer otras también de manera artesanal.



"Quien devalúa la imagen del pan es quien no lo trabaja bien; quien le da igual servir pan bueno que malo"

Hablemos pues de esas recetas y esos productos... ¿Cuáles dirías que definen mejor al horno Cahuero?

Yo diría que el pan: hacemos entre 500 y 700 barras, según el día, de diferentes variedades, tanto para vender en el despacho como para servir a restaurantes. Y ajustamos las horas de horneado a las costumbres de la clientela; por ejemplo, a la hora del almuerzo siempre hay pan recién salido del horno. Además, como la clientela es diaria, ya sabemos a quién le gusta más hecho, a quién más tierno... Muchas veces, cuando sacamos las barras, ya sabemos quién se las va a llevar.

Para que luego digan que el pan es un producto devaluado...

Es que quien lo devalúa es quien no lo trabaja bien, quien le da igual servir pan bueno que malo.

Porque en el pasado, el pan se vendía solo: no importaba si era mejor o peor, porque era un producto esencial de la dieta que nadie discutía. Pero con el tiempo, las costumbres cambian y ya no vale cualquier cosa: hay que hacerlo bien, respetar sus tiempos, utilizar buenas harinas, acertar con el punto de cocción. Son muchas cosas las que influyen en hacer un buen producto.



"Al servir a muchos restaurantes, abrimos los siete días de la semana, porque los domingos tienen mucha clientela y me sabe muy mal no darles servicio cuando más lo necesitan"

¿Cuál de las variedades es la que más disfrutas?

Para mí el que más mérito tiene es la baguette. Desde fuera parece que es lo mismo pero más alargado y fino; pero es mucho más que eso: el panadero que hace buenas baguettes, es como un nivel superior, en mi opinión. Y luego están las hogazas, que aguantan más tiempo y por tanto permiten no estar tan pendientes de las horas de cocción para que estén en su punto. También, como me encanta probar e innovar, hemos hecho panes de chufa, de cerveza, de manzana... En definitiva, si haces buen pan, la gente lo valora y viene a buscarlo, no te quepa ninguna duda.

Y además, cuando van a comprar el pan, se llevan otros productos

Claro, a diario elaboramos y vendemos mucha variedad de salado: cocas de embutido, panes con queso o con verdura. Nos gusta probar cosas nuevas y ver qué es lo que más gusta.

En dulce, una de las cosas más demandadas son las magdalenas, que son una de nuestras señas de identidad. También hacemos tortas de pasas y nueces, empanadillas de diferentes variedades -todas con rellenos hechos por nosotros, nada de bote- y otras elaboraciones propias que tienen mucho éxito como los rollitos de anís y los de mistela.

Muchas recetas son del propio horno y otras las hemos recuperado de gente mayor del pueblo, que nos enseñó recetas antiguas que hacían en casa. Intentamos mantener ese estilo: productos muy caseros, como los que harían nuestras madres en casa, pero adaptados al trabajo del horno. Además, trabajamos siempre en pequeñas cantidades: cocemos un par de latas, se venden y volvemos a hacer más. Preferimos eso antes que producir mucho y congelar. Así las elaboraciones salen siempre en su punto de frescura.

¿Qué tipo de clientela tenéis?

Entre semana, mayoritariamente gente de Serra y de los pueblos vecinos. Aquí continúa la costumbre de ir a



diario al horno y en casa hay gente a todas horas. Y luego, una parte fundamental para nosotros son los reparos a los restaurantes, que llevamos bastantes. De alguna manera son los que nos empujan a abrir los siete días de la semana, porque los domingos tienen mucha clientela y me sabe muy mal no darles servicio cuando más lo necesitan. Es también una forma de agradecer su confianza y su fidelidad, porque si no, tendrían que servir pan congelado y así perderíamos todos: el restaurante porque ofrece menor calidad, el cliente porque no lo disfruta igual, y los hornos porque nuestro valor artesano no se valoraría de la misma manera.



Hay algunos hornos que optan por una fórmula mixta, en la que parte de la producción la compran ya elaborada. No es ese tu caso, ¿verdad?

No, si hiciera eso estaría traicionando mis valores. No entro a valorar a compañeros, porque cada negocio tiene sus particularidades, y seguro que existe un motivo; pero para mí la elaboración en nuestro obrador no es una opción: es una obligación. Y además, es que se vende más y mejor lo que uno hace en casa. Más porque está más bueno. Y mejor porque siempre elaborar en casa tiene menor coste que comprarlo hecho.

Eso a pesar de que en nuestro sector la materia prima está sujeta a muchas fluctuaciones del mercado: ha pasado con la harina, con el azúcar, ahora con los huevos... ¿Cómo afrontas esto?

Aquí volvería a hablar de principios: en la calle existe la impresión, muchas veces con razón, que cuando hay una crisis los precios tardan muy poco en subir... pero luego no bajan, o lo hacen muchísimo más despacio. Yo creo que eso ocurre más en las grandes superficies,

"Yo no trabajo pensando en las ganancias, sino en mis valores como persona: intento ser muy coherente con mis principios"

en las que no dudan en refugiarse en contextos económicos para jugar con los precios; pero en nuestro sector, nos cuesta mucho más hacerlo, porque conocemos a la clientela y sabemos

que les asfixian por todas partes, porque nuestros productos son humildes... En definitiva, nos sentimos también clientes porque lo somos en otros negocios; y sabemos que la cuerda no se puede tensar tanto. Si tienes un horno, tienes también una responsabilidad social.

Sin duda, no es un negocio pensado únicamente en términos económicos...

Para nada. Por supuesto que el negocio tiene que ser rentable, porque si no, sería insostenible, pero yo no trabajo pensando en las ganancias, sino en mis valores como persona. Intento ser muy coherente con mis principios, y un ejemplo lo tienes en que me niego a vender bebidas energéticas en Cahuero. Porque creo que mi responsabilidad es no hacerlo, y si alguna vez alguien a quien aprecio lo pide en otro lado, me gustaría que le dijeran "no, eso es una bomba para la salud".

Después de tantos años aquí, da la sensación de que ya os sentís totalmente integrados en la vida de Serra...

Sí, completamente. Desde el primer día nos han acogido con los brazos abiertos y eso no se olvida. Nos gusta mucho participar en las costumbres y en la vida del pueblo. Por ejemplo, en el Día de la Cereza siempre salimos a la calle con nuestros productos y compartimos ese día con los vecinos. Es bonito porque durante el año ellos son los que vienen al horno a comprar y ese día somos nosotros los que salimos a encontrarnos con ellos. Además, es curioso porque cuando me ven vestido de calle, a veces hasta les cuesta reconocerme. Están tan acostumbrados a verme con la ropa del horno que se sorprenden (ríe).

Con tu manera de entregarte a tu trabajo, parece difícil encontrar tiempo para desconectar. ¿Qué te gusta hacer cuando no estás en el horno?

Sobre todo disfrutar de la familia. Vivimos en un sitio privilegiado, rodeados de naturaleza, y nos gusta mucho aprovecharlo. Muchas veces cogemos el coche y nos vamos a buscar algún río o algún rincón tranquilo para pasar el día. A mi mujer le gusta mucho el mar,

pero yo prefiero los ríos, porque el agua está más fresca y la experiencia es más tranquila. También nos gusta mucho ir al cine o visitar otros pueblos. Son momentos sencillos, pero muy necesarios para desconectar del ritmo diario de trabajo.

Tienes un hijo pequeño, Fabián. ¿Te gustaría que algún día siga tus pasos en el oficio?

Fabián tiene seis años y le gusta mucho venir al horno. A mí me hace ilusión que le guste, claro, aunque siempre le digo dos cosas: que estudie y que haga deporte. El deporte es salud y también te ayuda a despejar la mente. Yo siempre lo he hecho y ahora intento que él pruebe diferentes cosas para ver cuál le gusta más. Y luego, el día de mañana, si decide que quiere ser panadero como sus padres, yo lo apoyaré con toda la ilusión del mundo. Pero primero que se forme bien.

¿Y qué consejo le darías en ese caso?

En ese caso y en cualquier otro, el consejo es el mismo: dedícate a algo que te permita apasionarte, intenta ser el mejor; pero no por competir con nadie, sino porque la vida sin pasión, es mucho más aburrida. ■

cuidar

el comerç local
ens posa en peu.

 **caixa
popular**
Cuidem les persones.

Productos de Pascua

Los productos de Pascua forman parte de nuestra tradición panadera. Durante estas fechas, se convierten en protagonistas de celebraciones y reuniones familiares. Más allá de su sabor, estas elaboraciones representan un momento de compartir y mantener vivas las costumbres.

por FEGREPPA

Mona de Pascua

La Mona de Pascua es uno de los dulces más representativos de la primavera en la Comunitat Valenciana y está estrechamente vinculada a las celebraciones de Pascua... ¡Además de los más populares entre los peques de la terreta!

Tradicionalmente se consume durante la Semana Santa, para celebrar la llegada del buen tiempo. En muchas comarcas valencianas existe la tradición de “trençar l’ou” sobre la frente de alguien antes de compartirla, un gesto festivo que forma parte de la cultura popular.

Su elaboración parte de una masa tierna y ligeramente dulce, similar a la de un brioche, elaborada con harina de trigo, huevos, azúcar, aceite o mantequilla, levadura y ralladura de limón o naranja. Tras el amasado y el reposo, la masa se moldea en diferentes formas y se corona con uno o varios huevos, tradicionalmente cocidos y hoy también de chocolate. En nuestra Comunitat, muchas panaderías artesanas la decoran con azúcar humedecido o anisetes, manteniendo viva una tradición que simboliza el final de la Cuaresma y el inicio de la primavera.

Panquemao

El panquemao, también conocido en algunas zonas como toña o mona, es uno de los dulces más tradicionales de la repostería valenciana. Su nombre hace referencia a su característica superficie dorada y ligeramente tostada, que contrasta con su interior blanco y muy esponjoso. Es especialmente popular durante la Semana Santa y la

Pascua, cuando acompaña meriendas familiares y celebraciones al aire libre.

Se elabora a partir de una masa enriquecida con harina de trigo, huevos, azúcar, aceite o mantequilla y levadura. El amasado y los tiempos de fermentación son clave para conseguir su textura ligera y suave, característica de esta elaboración tradicional y eso lo saben bien nuestras y nuestros profesionales panaderos y pasteleros. Antes de hornearse, las piezas boleadas se depositan sobre una oblea y se pintan con huevo batido espolvoreando a continuación con abundante azúcar, que durante la cocción crea una corteza dorada que le da su nombre, o con el característico caramull, merengue de claras y azúcar que es tradicional de algunas localidades. Además, su sabor delicado y su textura esponjosa lo han convertido en un imprescindible de los hornos artesanos valencianos.

Coca de pasas y nueces

La coca de pasas y nueces es una elaboración muy arraigada en la tradición repostería valenciana, especialmente en épocas festivas como la Pascua, pero ahora ya durante todo el año. Su base es una masa dulce y aromática, elaborada con harina, azúcar, huevos, aceite y levadura, a la que se añaden generosas cantidades de pasas y nueces. Estos ingredientes aportan textura y un contraste de sabores que caracteriza a esta coca tradicional.

La masa se extiende en forma de coca y, tras el reposo necesario para su fermentación, se hornea hasta lograr una textura tierna en el interior y ligeramente dorada en el exterior. Cada horno artesano conserva su propia receta, transmitida de generación en generación, manteniendo vivo este dulce tan ligado a la identidad gastronómica valenciana. ■



Fegreppa y Caixa Popular

refuerzan su colaboración en apoyo al sector de la panadería y pastelería artesanal

La **Federación Gremial y Empresarial de Panadería y Pastelería de la Comunitat Valenciana** ha firmado un convenio de colaboración con **Caixa Popular** en apoyo al sector de la panadería y pastelería artesanal. Entre otras, el convenio tiene como objetivo mejorar las condiciones de los servicios financieros para las empresas asociadas.



El acuerdo refuerza el compromiso de ambas entidades con el desarrollo y la sostenibilidad del tejido empresarial de la panadería y pastelería artesanal valenciana, un sector estratégico por su arraigo territorial, su carácter tradicional y su capacidad de generar empleo de proximidad.

Condiciones ventajosas para asociados

En virtud de este convenio, **Caixa Popular** pone a disposición de las empresas asociadas a **Fegreppa** una amplia gama de productos financieros con condiciones especiales, que incluyen financiación para inversión y circulante, soluciones de medios de pago, líneas específicas vinculadas a los fondos europeos Next Generation EU, así como servicios de valor añadido en materia de asesoramiento financiero, digitalización y sostenibilidad. Además, el acuerdo contempla condiciones preferentes tanto para las asociaciones integradas en Fegreppa como para las personas trabajadoras del sector, facilitando el acceso a productos de ahorro, previsión y financiación personal, siempre con un modelo de banca de proximidad y atención personalizada.

Para el presidente de **Fegreppa**, **Miguel Benlloch**, este convenio “supone un paso más en el acompañamiento

a nuestras empresas asociadas, ofreciéndoles herramientas financieras adaptadas a la realidad de un sector artesanal que afronta importantes retos de modernización, relevo generacional y adaptación normativa”. En este sentido, ha destacado la importancia de “contar con una entidad financiera valenciana, cooperativa y comprometida con la economía real”.

Por su parte, **Liliann Furió**, responsable del sector Alimentación de Caixa Popular, ha destacado: “Este convenio refuerza nuestro compromiso con un sector que forma parte esencial de la economía local. Queremos acompañar a las empresas artesanas ofreciéndoles soluciones financieras útiles y cercanas.” También ha señalado: “Este convenio refuerza nuestro compromiso con un sector que es clave en la economía local y con el que queremos seguir trabajando desde la proximidad contribuyendo a mejorar su competitividad.”

El convenio tendrá una vigencia inicial de un año y prevé, además, la colaboración entre ambas entidades en acciones formativas, jornadas técnicas y encuentros dirigidos a las empresas asociadas a **Fegreppa**, reforzando así la transferencia de conocimiento y el apoyo al sector. ■



Los hornos artesanos de Fegreppa en los medios de comunicación

GUÍA HEDONISTA



Coquetes d'Estivella

Estas pastas se diferencian de otros dulces de carácter festivo, principalmente, por la forma y el dibujo de su superficie. Los **coquetes** de Sant Blas en Estivella (Valencia) tienen forma de flor y están marcadas con un cuño de la silueta del santo. "Tradicionalmente había mucha costumbre de prepararlas en casa, pero también, era típico ir al horno del pueblo a hacer la masa, hornear los coquetes y cada persona se llevaba las suyas a casa", comparte Begoña Cervelló de **Horno Begoña**, cuarta generación del obrador familiar. Los tres hornos de Estivella preparan coquetes y para las fiestas, secan varios miles de ellas.



Fallas de Gandía 2026: La escena del "patisser" Tano en la Vilanova está en boca de todos

La comisión rinde homenaje a una de las figuras gastronómicas más destacadas de la comarca



La escena de Tano en la falla Vilanova de Gandía / SALVA
TALENS CARBÓ



por **FEGREPPA**

Uno de los grandes retos a los que se enfrenta actualmente el sector de la panadería y pastelería artesanal es el relevo generacional y la necesidad de seguir profesionalizando el oficio. Para ello, además del trabajo que se realiza desde los propios hornos y obradores, es fundamental dar visibilidad al sector y poner en valor el trabajo artesanal que hay detrás de cada producto.

Con este objetivo, a partir de ahora, desde Fegreppa queremos canalizar la presencia del sector en los medios de comunicación, facilitando que periodistas y programas especializados puedan acercarse a los hornos y obradores artesanos de la Comunitat Valenciana. La intención es contribuir a que el público conozca mejor el oficio, sus tradiciones y la calidad del trabajo que realizan nuestros profesionales.

Los medios de comunicación se convierten así en un importante altavoz para mostrar la riqueza de la panadería y pastelería artesanal, así como para despertar vocaciones entre las nuevas generaciones, algo fundamental para garantizar el futuro del sector.

Un ejemplo reciente ha sido el reportaje publicado por el medio digital **Valencia Plaza**, a través de su sección gastronómica **Guía Hedonista**, dedicado a los dulces tradicionales de San Blas, en la que mencionaron a hornos asociados como **Horno Begoña**, **Pastelería Montoro**, **Horno de l'Ollería** o **Panadería La Plaza**, que mantienen viva esta tradición con elaboraciones artesanas que se transmiten de generación en generación.

Además, la presencia del sector también ha llegado a la televisión autonómica. El **Horno de Ramiro**, en Gandía, fue protagonista en el programa **La Via Verda de À Punt**, donde se pudo conocer de cerca su trabajo y algunas de sus especialidades, como las tradicionales empanadillas, mostrando al público el proceso y el saber hacer que hay detrás de este producto tan popular.

Y en el **Periódico Levante-emv** encontramos el homenaje fallero a Josep Gomar y familia, de la **Pastisseria Tano** de Gandía, en forma de ninot. En la escena se representa perfectamente el oficio de pastelero y como se transmite de generación en generación con cariño, pasión y mucho amor por el trabajo. ■

La tradición fallera también se saborea en Fegreppa con la Xocolatà del alumnado

por FEGREPPA

Con la llegada de las Fallas, en la Escuela de la Federación también se viven días especiales en los que tradición y oficio se dan la mano. Como ya es costumbre, nuestro alumnado de Grado Medio preparó una Xocolatà fallera para compartir con todas las personas que trabajan en la Federación, un momento de convivencia que sirve para celebrar estas fiestas tan arraigadas en la cultura valenciana.

El aroma del chocolate caliente recién preparado llenó las instalaciones mientras los alumnos y alumnas ultimaban los detalles para servirlo acompañado de los tradicionales buñuelos elaborados artesanalmente en el obrador, bajo la dirección de los profesores, **María y José**.

Más allá del gesto gastronómico, la iniciativa es también una oportunidad para que los estudiantes pongan en práctica lo aprendido y participen activamente en la vida del centro, contribuyendo a crear un ambiente cercano y festivo.

Con iniciativas como esta, desde **Fegreppa** se continúa fomentando el compañerismo y el orgullo por una profesión que forma parte del patrimonio gastronómico valenciano. ■





FEGREPPA

FEDERACIÓN GREMIAL Y EMPRESARIAL DE PANADERÍA
Y PASTELERÍA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

Servicio de contratación de seguros.

La Federación ha llegado a un acuerdo con *Sepancas Correduría de Seguros* para la contratación de Seguros de cualquier tipo que necesitéis.

Si tenéis que contratar cualquier seguro o renovar uno ya existente, poneros en contacto primero con FEGREPPA, que intentará conseguir los mejores coberturas a los precios más competitivos.

Sepancas está especializado en seguros para el sector de panadería, por lo que siempre se adecuará a tus necesidades.

SEGURO DE INDUSTRIA

- RESPONSABILIDAD CIVIL PARA BARES Y CAFETERIAS
- CONVENIOS COLECTIVOS
- MULTIRIESGO INDUSTRIA

SEGURO DE PARTICULARES

- HOGAR
- SALUD
- DECESOS
- ACCIDENTES
- VIAJES
- CAZADOR

CONTACTA CON NOSOTROS

Avda. General Avilés, nº 32 bajo, 46015 Valencia · Tlf.: 96 391 82 80
Correo electrónico: secretaria@fegreppa.com · WWW.FEGREPPA.ES

FEGREPPA impulsa junto al sector el espacio del pan en Gastronomía 2026

Federación Gremial y Empresarial de Panadería y Pastelería de la Comunitat Valenciana, Fegreppa, participó el pasado mes de febrero en una reunión de trabajo convocada por la organización de la **Feria Gastrónoma** con el objetivo de reforzar la presencia del sector de panadería y pastelería artesanal en la próxima edición del certamen gastronómico.

por **FEGREPPA**

El encuentro reunió a representantes de los principales gremios profesionales de la Comunitat Valenciana junto al equipo organizador de la feria, en una sesión de trabajo destinada a analizar nuevas propuestas y líneas de colaboración para potenciar los espacios dedicados al pan y la pastelería dentro del evento. En representación de Fegreppa participaron su presidente, **Miguel Belloch**, y la secretaria general, **Beatriz Gimeno**, así como el ex-presidente y miembro de la junta directiva de la entidad, **Baltasar Vicente**, y la responsable de seguridad alimentaria, **Fátima Montoliu**.

Durante la reunión se abordaron diferentes ideas para seguir desarrollando iniciativas vinculadas a los espacios **#pandeverdad** y **Be Sweet**, dos de los escenarios que en los últimos años han contribuido a dar visibilidad al oficio artesano dentro de Gastronomía.

El objetivo común es consolidar estos espacios como punto de encuentro para profesionales, impulsar la divulgación del pan y la pastelería artesanas y reforzar el



papel del sector dentro de uno de los principales eventos gastronómicos del Mediterráneo.

Desde **Fegreppa** se valora muy positivamente este primer encuentro conjunto, que abre la puerta a una mayor coordinación entre las diferentes entidades representativas del sector y permitirá trabajar de manera más estrecha para fortalecer la presencia de la panadería y pastelería artesanas en Gastronomía.

Novedades Gastronomía 2026

La próxima edición de la feria introducirá además una novedad importante en su calendario: Gastronomía 2026 se celebrará **entre semana, del 26 al 28 de octubre**, un cambio que busca facilitar la asistencia de profesionales y favorecer el carácter eminentemente sectorial del certamen.

Con iniciativas como esta, **Fegreppa** continúa trabajando para dar visibilidad al oficio, impulsar la colaboración entre profesionales y reforzar el posicionamiento del pan y la pastelería artesana dentro de los grandes foros gastronómicos. ■





AVISO IMPORTANTE

Llamadas comerciales cursos on line



La Federación está recibiendo constantes consultas por parte de nuestros asociados como consecuencia de las numerosas llamadas recibidas ofreciendo la realización “on line” de cursos de formación bonificados.

por **MANUEL OLLETA**
Departamento Jurídico

Por norma general no se identifican desde un inicio como un centro de educación o una academia de formación por vía telemática, sino que se presentan de forma confusa, dando por supuesto que saben todas las interioridades de tu negocio, con frases como, “*sabemos que su empresa no tiene realizada tal declaración*” o “*Vd. no ha cumplimentado tal protocolo*” o quizás “*Sus trabajadores no han realizado tal o cual curso*”. Realmente quien te llama no sabe nada e intenta son-sacarte información.

En ocasiones, incluso dejan caer que llaman desde el SEPE, Consellería o Ministerio de Trabajo y que saben que te falta formación.

Por lo general quien te llama es un comercial bastante agresivo que te marea con información confusa y con medias verdades y, finalmente, amenazan con las multas y sanciones muy elevadas que te pueden imponer si no realizas el curso.

Para terminar de convenceros, a continuación, os dicen que para cumplir los requisitos que exige la ley y evitar todos esos males con los que os habían amedrentado, os ofrecen realizar un curso que es gratuito ya que es bonificable a través de la compensación de las cotizaciones a la Seguridad Social por lo que no tiene coste real para la empresa y así vosotros o un empleado podréis cumplir con los requisitos que exige la ley.

En primer lugar, este tipo de cursos bonificables solo son aplicables a trabajadores por cuenta ajena de alta en el régimen General de la Seguridad Social y los cursos para autónomos no son bonificables.

En segundo lugar, están ofreciendo cursos que, en la mayoría de las ocasiones, no es necesario que realicéis, tales como reciclaje, desperdicio alimentario, protocolos de acoso sexual o LGTBI,...

POR NORMA GENERAL, NINGUNO DE ESOS CURSOS EN NECESARIO PARA VUESTRAS EMPRESAS por vuestra actividad o tamaño o, en caso contrario, los tenéis incluidos a coste cero en nuestros servicios o FEGREPPA

los ofrece mucho más económicos que en estas ofertas, como es el caso de los de acoso o prevención de riesgos laborales, a través del SPM o el de manipulador de alimentos, a través del Gabinete Técnico de Seguridad Alimentaria.

Como siempre, cuando exista la obligatoriedad de recibir formación, **desde la Federación se os informará de la formación que es exigible legalmente y se os facilitará**

el poder realizarla a través de la propia estructura de FEGREPPA u os informará de donde debéis o podéis realizarla.

Os recomendamos que, antes de contratar telefónicamente cualquier curso, consultéis con FEGREPPA la necesidad de realizarlo y, desde luego, **no facilitéis datos de la empresa por teléfono (nombre del titular, DNI o CIF, cuenta bancaria, etc...)** ■

Un reconocimiento al talento gastronómico en nuestro país, que por primera vez reconoce también a los obradores de pan

Nuestro asociado Horno San Bartolomé recibe un Solete Repsol

por FEGREPPA

En los últimos años, los Soletes Repsol han ampliado su mirada para reconocer también a quienes, cada día y muchas veces de madrugada, hacen posible algo tan esencial como el pan. Los panaderos artesanos han ido ganando un protagonismo merecido, demostrando que detrás de cada hogaza hay conocimiento, constancia y una profunda pasión por el oficio.

Recibir un Solete Repsol es, para un panadero, mucho más que un premio. Es el reconocimiento a horas de trabajo silencioso, a la elección cuidadosa de las harinas, al respeto por los tiempos de fermentación y a la paciencia que exige la masa madre. Es una distinción que pone en valor a quienes defienden procesos artesanos, sostenibles y fieles a la tradición en un mundo que a menudo va demasiado deprisa.

Un claro ejemplo de este reconocimiento es el **Horno San Bartolomé, de Jesús Machí**, en Valencia, distinguido con un Solete Repsol por su firme compromiso con la panadería artesana. **Este histórico obrador se ha convertido en un referente gracias a una manera de entender el pan basada en el respeto al producto, al oficio y al consumidor.** En sus hornos, cada elaboración refleja años de experiencia, conocimiento técnico y una apuesta decidida por el sabor

auténtico y la calidad. También agradecer su compromiso con la formación, ya que ha recibido a muchos de los alumnos de la escuela como alumnos de prácticas y ha ayudado a formar a los panaderos del futuro.

Para el sector panadero en su conjunto, los Soletes Repsol suponen un impulso esencial: dan visibilidad a un trabajo muchas veces invisible, inspiran a nuevas generaciones de profesionales y recuerdan al consumidor la importancia del pan bien hecho.

En definitiva, el reconocimiento al **Horno San Bartolomé** simboliza el esfuerzo, la dedicación y el amor por un producto sencillo y esencial. Porque cuando el pan se hace con conocimiento y corazón, también puede brillar con luz propia.

¡Felicidades al Horno San Bartolomé!



La seguridad también se cuece en el obrador

La campaña de siniestralidad del **INVASSAT**

por **INMACULADA MARTÍNEZ**

Departamento SPM

Cada madrugada, cuando muchos aún duermen, los obradores de panadería ya están en plena actividad. Amasar, hornear y preparar los productos que después llegarán a los comercios y a las mesas de los consumidores forma parte de una rutina diaria que combina tradición, oficio y esfuerzo. En este entorno de trabajo, donde conviven hornos, maquinaria y ritmos intensos de producción, la seguridad y la prevención de accidentes adquieren una importancia cada vez mayor.

Con el objetivo de conocer mejor la evolución de la siniestralidad laboral en las empresas, el **Institut Valencià de Seguretat i Salut en el Treball (INVASSAT)** desarrolla periódicamente campañas de seguimiento y análisis de los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales. Estas actuaciones permiten recopilar información sobre la realidad preventiva de las empresas y disponer de datos que facilitan la mejora de las políticas de prevención.

El análisis de la siniestralidad constituye una herramienta clave para identificar tendencias, detectar riesgos recurrentes y orientar de forma más eficaz las medidas preventivas. Gracias a este tipo de iniciativas se refuerza la cultura de la seguridad y la salud en el trabajo, promoviendo entornos laborales cada vez más seguros.

Dentro de este marco, las empresas que cumplen los criterios establecidos en el **Plan de Actuación 2025** están recibiendo desde el **12 de febrero** una comunicación oficial a través de la **carpeta ciudadana de la Generalitat Valenciana**. En dicha notificación se informa del grupo en el que ha sido clasificada la empresa y de las actuaciones que deberá llevar a cabo. Para acceder a esta comunicación es necesario utilizar el **certificado digital de la empresa**.

Especialmente deberán revisar estas notificaciones aquellas empresas que durante **2025 hayan registrado accidentes de trabajo con baja médica en jornada laboral o enfermedades profesionales**, con o sin baja, cerradas como enfermedad profesional.



Las empresas incluidas en el Plan deberán cumplimentar un **cuestionario junto con su Servicio de Prevención de Riesgos Laborales** y remitirlo posteriormente de forma telemática al INVASSAT. Para poder hacerlo, previamente deberán descargar el **Informe Anual de Siniestralidad Laboral correspondiente al año 2025**, disponible también por vía telemática.

Los plazos administrativos establecidos para completar este trámite son los siguientes:

- **Empresas de los grupos A o G:** hasta el **1 de abril de 2026**
- **Empresas de los grupos B, C y L:** hasta el **1 de mayo de 2026**
- **Empresas de los grupos D y L:** hasta el **1 de junio de 2026**

Por ello, se recomienda a las empresas revisar periódicamente su **carpeta ciudadana** para comprobar si han recibido notificaciones relacionadas con este plan y atender los trámites dentro de los plazos establecidos.

En caso de dudas o incidencias durante el proceso, pueden contactar con su **Servicio de Prevención de Riesgos**

Laborales, que les ayudará a completar correctamente la documentación requerida.

La participación de las empresas en este tipo de actuaciones resulta fundamental para avanzar en la mejora continua de la prevención y seguir construyendo entornos de trabajo más seguros para todos los trabajadores. ■

Presentación online de la Guía de higiene alimentaria

Una de las cuestiones que más preocupa a nuestros asociados, es el cumplimiento de la normativa en materia de seguridad alimentaria. Atendiendo a esta sensibilidad, el pasado mes de enero, Fegreppa organizó una sesión informativa online para desgranar a los asociados la nueva **“Guía de prácticas correctas de higiene del sector de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería”**, un documento clave para los obradores y establecimientos de nuestro sector.

por **FÁTIMA MONTOLIU**

Departamento de Gabinete Técnico

La presentación estuvo a cargo de las técnicas de la Federación **Ana Zulueta Albelda y Fátima Montoliu Arnau**, quienes repasaron durante la sesión las principales novedades y los cambios más relevantes respecto a la anterior guía unificada. Durante el encuentro se explicaron los aspectos que los profesionales deben tener en cuenta en su actividad diaria para asegurar unas correctas prácticas de higiene y adaptación a la legislación actual.

Con el objetivo de facilitar su consulta y aplicación en los obradores, desde Fegreppa también se ha realizado la **impresión de la guía**, para que todos los asociados puedan disponer de un ejemplar físico que les sirva como herramienta de apoyo en su trabajo diario.

Asimismo, os recordamos que desde el departamento de **Gabinete Técnico** estamos a vuestra disposición para resolver cualquier duda relacionada con la aplicación de la guía o con cuestiones vinculadas a la seguridad alimentaria, a través del correo electrónico:

seguridadalimentaria@fegreppa.com



El chocolate como ARTE

CREATIVIDAD y TÉCNICA en el Concurso de Pieza Artística de Chocolate Valrhona

La creatividad, la técnica y la pasión por el chocolate volvieron a ser protagonistas en una nueva edición del **Concurso de Pieza Artística de Chocolate**, una cita ya consolidada dentro de la formación del alumnado de segundo curso del **Grado Medio de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería** que se imparte en Fegreppa.

por FEGREPPA

Este certamen forma parte del proyecto final de la **asignatura de Confeitería** y permite a los estudiantes aplicar todo lo aprendido durante el curso a través de la elaboración de auténticas esculturas realizadas íntegramente en chocolate.

El concurso se celebra gracias a la colaboración de la prestigiosa firma **chocolatera francesa Valrhona**, referente internacional en chocolate de alta gama y muy vinculada a la formación de profesionales de la pastelería

en todo el mundo. Trabajar con materias primas de gran calidad permite al alumnado explorar al máximo las posibilidades técnicas y creativas del chocolate.

En esta edición, la temática elegida ha sido **“El mar”**, una fuente de inspiración que ha dado lugar a propuestas llenas de movimiento, textura y originalidad. Cada pareja de alumnos desarrolló su propia interpretación artística, desde la concepción de la idea hasta el modelado y montaje final de la pieza.



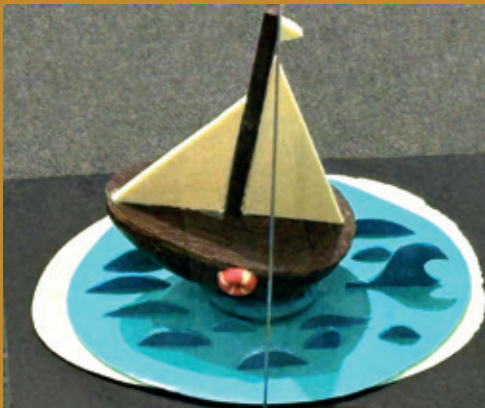


Exposición en el Centro de Artesanía de la Comunitat Valenciana

Una vez terminadas, las figuras fueron trasladadas al **Centro de Artesanía de la Comunitat Valenciana**, donde quedaron expuestas al público. Durante la semana del 2 de marzo, el jurado profesional visitó la exposición para valorar las piezas, teniendo en cuenta aspectos como la técnica, la creatividad, la complejidad y el acabado final. Las creaciones permanecieron expuestas hasta el 31 de marzo, permitiendo que visitantes y amantes del oficio pudieran admirar el trabajo realizado por el alumnado.

Jurado profesional y popular

En esta edición, el **Premio del Jurado Profesional** fue para la obra **“Kaitiaki, La Guardiania”**, realizada por **Indra Sander y Chelsea Ann**





Wainsztein, una pieza que destacó por su concepto artístico, su creatividad y su cuidada ejecución técnica.

Por su parte, el **Premio del Jurado Popular** recayó en “**El Pulpo de Mar**”, elaborado por **Kateryna Lypka y María Martín**, una figura que conquistó al público por su originalidad y su gran impacto visual.

Más allá de los premios, el **Concurso de Pieza Artística de Chocolate** representa una experiencia formativa de gran valor para el alumnado, que se enfrenta a un proceso muy similar al de los concursos profesionales del sector. Un ejercicio que combina aprendizaje, creatividad y exigencia técnica, y que demuestra que el chocolate no solo es un ingrediente esencial de la pastelería, sino también un material capaz de convertirse en una auténtica obra de arte. ■



"La panadería española vive un gran momento, pero no podemos perder de vista el consumo"

Aprovechando su estancia en la escuela de formación de Fegreppa para impartir un curso sobre masas saladas, conversamos con **José Roldán**, recientemente reconocido como **Mejor Panadero del Mundo 2025**



Un galardón que premia toda una trayectoria y que, lejos de entenderlo como un punto de llegada, él lo asume como una responsabilidad con el oficio y con la panadería artesana española. Para Fegreppa siempre es un lujo poder contar con **José Roldán** para impartir los cursos. Hablamos con él sobre formación, creatividad, producto y los retos actuales del sector.

Has sido reconocido como Mejor Panadero del Mundo 2025. ¿Qué significa para ti este premio?

Es, ante todo, un motivo de orgullo, porque al final reconoce una trayectoria, y eso es muy bonito. Pero también supone una gran responsabilidad, no solo a nivel personal, sino por todo lo que representa: un país entero. Este reconocimiento demuestra que la panadería artesana española está en un muy buen momento, está de moda y es querida por el público.

¿En qué punto dirías que se encuentra actualmente el oficio en España?

Creo que estamos viviendo un momento dulce. Hay panaderos muy buenos, muy bien formados, y se está haciendo el mejor pan que se ha hecho nunca. Ahora bien, también tenemos una amenaza importante: el consumo de pan está bajando. Es algo que debemos mirar con perspectiva y con mucho cuidado, porque el futuro del oficio depende también de eso.

Has impartido un curso sobre masas saladas en Fegreppa. ¿Qué tal ha ido la experiencia?

Muy bien, como siempre. Venir a esta casa es un placer. Además, me encuentro con alumnos a los que ya conozco de otras ocasiones, y eso es fantástico. Se genera un ambiente muy cercano, muy de intercambio, que es lo que hace valiosa la formación presencial.

Para ti, ¿qué tiene que tener una masa para que sea realmente excepcional?

Son muchos factores. Partimos siempre de una buena materia prima: una buena harina, buenos ingredientes.

Después, la fermentación es clave, el tiempo, el respeto por el proceso, tratar la masa con cariño. Y, por supuesto, llegar al punto justo de cocción. Todo suma.

¿Qué papel juega la creatividad y la innovación en la panadería y la pastelería?

Para mí, la creatividad es fundamental. Es la sal del oficio, lo que le da sentido. Sin creatividad, este trabajo sería muy aburrido. Es lo que te hace levantarte cada día con ganas de hacer algo diferente, de seguir evolucionando.

¿Qué valores no debería perder nunca la panadería y la pastelería tradicional?

La base. La panadería y la pastelería, en esencia, siempre serán las mismas. Habrá tendencias, nuevas técnicas, innovación... pero es imprescindible tener unas bases muy sólidas. Solo desde ahí se puede construir creatividad e imaginación con sentido.

Cuando hablamos de producto artesano, ¿qué es lo más importante para ti?

El sabor, sin duda. Buscar siempre que las cosas tengan autenticidad. Que cuando alguien pruebe un producto diga: "¡guau, qué bueno está!" A partir de ahí, la estética también es importante, porque la gente compra primero por los ojos. Pero si el sabor no acompaña, no hay nada que hacer. El sabor siempre tiene que ir primero.

¿Qué les dirías a las personas que se están formando y quieren dedicarse a la panadería o la pastelería?

Que apuesten por la formación. Para mí es la clave de todo. La formación te da libertad, te permite hacer mejor producto, trabajar de forma más ordenada y, algo muy importante, mejorar la conciliación con la vida familiar. Y eso, en este oficio, es fundamental.

La Escuela de Fegreppa imparte NUEVAS EDICIONES DEL CURSO DE PASTELERÍA *para despertar vocaciones*

Durante los últimos meses, el **Centro de Formación Profesional de Panadería y Pastelería de Fegreppa** ha acogido dos nuevas acciones formativas centradas en el ámbito de la pastelería: el **Curso de Iniciación a la Pastelería** y el **Curso práctico de nivel intermedio de Pastelería**, dirigidos a personas interesadas en iniciarse o avanzar en esta disciplina.



por **FEGREPPA**

Con una metodología eminentemente práctica, ambos cursos han permitido al alumnado acercarse al trabajo real de un obrador y adquirir conocimientos técnicos que pueden aplicar en su día a día profesional.

El **Curso de Iniciación** estuvo orientado a quienes se acercan por primera vez a este oficio o desean adquirir una base sólida en pastelería. Durante las sesiones, los participantes pudieron conocer las técnicas fundamentales y familiarizarse con las materias primas, los procesos





básicos y la elaboración de diferentes preparaciones clásicas, sentando así las bases necesarias para seguir profundizando en el oficio.

Por su parte, el **Curso práctico de nivel intermedio de Pastelería** de 24 horas formativas, permitió dar un paso más a quienes ya contaban con una base previa o experiencia en el sector. En este curso se trabajaron técnicas como glaseados, núcleos y rellenos, pasta de cigarrillo, masa sablé, bizcochos base y financiers, además de elaboraciones con chocolate, merengue o helado. Las elaboraciones se aplicaron a distintos formatos de presentación —vaso, individual y tarta— y se elaboraron también aspectos prácticos del trabajo en obrador como la organización, la reducción de mermas y el aprovechamiento de las elaboraciones.

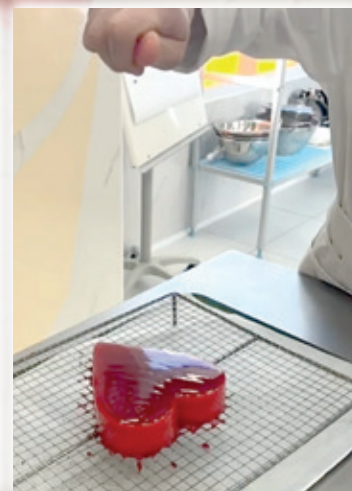
Más allá del aprendizaje técnico, ambos cursos han servido también para **despertar nuevas vocaciones y reforzar el interés por un oficio que necesita relevo generacional**. Desde Fegreppa se continúa apostando por la formación como herramienta clave para garantizar el futuro del sector, ofreciendo a profesionales y a nuevas generaciones la oportunidad de formarse, mejorar sus habilidades y descubrir el valor de la panadería y la pastelería artesanas. ■

El alumnado de la Escuela de FEGREPPA prepara **San Valentín**

Con la llegada de **San Valentín**, el alumnado del Grado Medio de Técnico en panadería, repostería y confitería de Fegreppa puso en práctica sus conocimientos elaborando diferentes propuestas dulces inspiradas en esta fecha tan especial. Durante las sesiones prácticas, los y las estudiantes trabajaron técnicas de pastelería aplicadas a decoraciones temáticas, elaborando tartas, piezas individuales y presentaciones donde los corazones, el chocolate y los tonos rojos fueron protagonistas.

Más allá del resultado final, estas elaboraciones suponen una excelente oportunidad para seguir perfeccionando habilidades fundamentales del oficio, como el manejo de mangas pasteleras, las decoraciones con cremas y crujientes, o la presentación cuidada del producto. Cada pieza refleja el aprendizaje que se desarrolla en el aula y en el obrador, donde la tradición pastelera se transmite generación tras generación.

Desde la Escuela de Fegreppa se continúa apostando por una formación práctica y cercana a la realidad del sector, donde el alumnado aprende no solo las técnicas, sino también el valor de la creatividad, la dedicación y el orgullo por un oficio que endulza celebraciones tan señaladas como el Día de San Valentín. ■



Los intercambios culturales

una apuesta de nuestra escuela

Desde los inicios del Centro de Formación, se ha considerado que poder disfrutar de oportunidades internacionales es de un alto valor para nuestro alumnado.



Por ello participamos en un consorcio con otros institutos públicos valencianos, para poder movilizar tanto a alumnado como a profesorado, y ampliar fronteras educativas y gastronómicas.

Así mismo, son muchas las entidades o empresas que gestionan movilidades y a través de ellas, el pasado 9 de marzo contamos con la visita de 6 docentes italianos, de tres institutos cercanos a Roma, que están realizando un job shadowing en Valencia. Durante la visita se interesaron mucho por cómo es y cómo se organiza la formación profesional en España y también pusieron en valor que una asociación sectorial tenga entre sus servicios una escuela en la que se fomentan los valores artesanos y el oficio, ya que en Italia hay una brecha entre las asociaciones que engloban el tejido productivo y la enseñanza.



En su visita pudieron disfrutar de una pequeña demostración práctica en la que realizaron monas infantiles, junto con los docentes y la participación del presidente **Miguel Benloch**. Así mismo, nos compartieron algunos secretos de la pizza y fomentamos el intercambio cultural y de conocimientos entre ambos países.

Actualmente, tenemos también dos alumnas disfrutando de una beca Erasmus en la ciudad de Perugia y en mayo partirán otras dos. Estas experiencias permiten al alumnado conocer otras formas de hacer, otras culturas y aprender a desenvolverse en países de la Unión, potenciando su autonomía y sus relaciones personales y profesionales. ■

TABLÓN de Anuncios

SE TRASPASA

HORNO

por jubilación
en LIRIA
C/ Duque de Liria,
esquina Abriat Cantó,
Contactar de 08:00 a 14:00
96 279 23 70

SE VENDE HORNO PASTELERÍA CAFETERÍA

En Algemés, con muy
buen funcionamiento.
Local de 340 m2 con buena
equipación y ubicación
Contacto: Amparo
663 366 169

SE TRASPASA HORNO PASTELERÍA

en Bétera
Contacto: Juan José
675 059 322

SE VENDE MAQUINARIA Y UTILLAJE

Para obrador
por cierre de horno.
Contactar en el teléfono:
686 221 615

SE VENDE HORNO "LES ESCALETES"

En EL PERELLÓ. Negocio
en funcionamiento.
Rentable y con clientela fiel,
diaria y estacional.
Llamar horario de mañanas
687 914 681

SE ALQUILA / TRASPASA HORNO

En ALFAFAR, por jubilación.
Establecimiento totalmente
equipado y en pleno
funcionamiento, ubicado
en zona bien comunicada.
Contacto: Juan Carlos
619 419 600

SE TRASPASA DESPACHO DE PAN EN XIRIVELLA

Local en funcionamiento,
ubicado en zona de
mucho tránsito.
Interesados contactar:
640 358 919

SE ALQUILA / TRASPASA HORNO

Negocio en funcionamiento,
totalmente equipado y
actualizado. Se traspasa por
jubilación. Ubicado en buena
zona en Manises.
Contacto: 686 221 615

SE TRASPASA O ALQUILA HORNO EN ALDAYA

Por jubilación.
Preguntar por José
Antonio: 658 569 399

SE ALQUILA LOCAL de PANADERÍA-PASTELERÍA

Por jubilación.
Centro de Carlet.
Interesados:
647 745 299

SE VENDE HORNO CON VIVIENDA en Benimuslem

Por jubilación. Actualmente en
activo. Totalmente equipado,
maquinaria actualizada y listo
para empezar a trabajar.
Contacto Emilio:
630 023 884

SE TRASPASA / SE VENDE O ALQUILA

Horno en Gandía
por jubilación
Preguntar por Amparo:
96 287 98 80

TRASPASO o VENTA de HORNO CAFETERÍA

Muy buen funcionamiento,
en población cercana a
Valencia.
Contacto:
722 667 979

SE TRASPASA PASTELERÍA, TARTERÍA CAFETERÍA Y PANADERÍA en VALENCIA.

Por enfermedad. Negocio muy
rentable en funcionamiento.
C/ Pintor Vilar, 1.
Llamar por las mañanas
96 362 85 66

SE VENDE OBRADOR

en Paterna CON LICENCIA
Nave de 410m2, pero con licencia
de 142,40m2. Zona de venta
al público habilitada. Posibilidad
de vender con furgoneta Toyota
Proace City nueva con uso
de solo 3 meses, 1000km.
Contacto: Manuel
669 875 199

† DESCANSE EN PAZ †

El pasado 18 de enero nos llegó la triste noticia del fallecimiento de

Doña María Nieves Mateu Blasco

a los 81 años de edad, madre de María Nieves Arbiol Mateu.

GAMA STELLANTIS PROFESIONAL

EXPERIENCIA Y PROFESIONALIDAD AL SERVICIO DE FEGREPPA



UN VERDADERO PROFESIONAL NUNCA DEJA DE SERLO
FIAT - OPEL - PEUGEOT - CITROËN

**GAMA STELLANTIS PROFESIONAL, EL MEJOR SOCIO
PARA AFRONTAR TUS PROXIMOS RETOS**



SU ASESOR PERSONAL PARA FEGREPPA



Salvador Sanchis

685013945

salvador.sanchissoler@stellantis.com



STELLANTIS & YOU VALENCIA
AVDA. TRES CRUCES, 38 Y 52 (AVENIDA DEL AUTOMÓVIL)
963 707 100

STELLANTIS
ANDYOU.COM



Bollicaos

MARÍA SANZ

Profesora del Centro de Formación



Bollicaos

ELABORACIÓN

- 500 gr Harina fuerte
- 500 gr Harina floja
- 300 gr Leche
- 300 gr Agua
- 100 gr Mantequilla
- 50 gr Levadura fresca
- 40 gr Azúcar
- 20 gr Sal
- 10 gr Mejorante panario

- Crema de cacao tipo Nutella para relleno.
- En amasadora, harinas, mejorante, agua, leche. 2-4 minutos amasado suave.
- Añadir azúcar, posteriormente la sal y por último la levadura con un poco de agua en el caso que sea necesario a mayor velocidad.
- Pasados 7-8 minutos añadir la mantequilla a dados fría poco a poco y amasar 5-7 minutos más.
- Reposo en bloque 30 minutos.



- Dividir piezas de unos 80 gramos, bolear, reposar, estirar y rellenarlos con crema de chocolate ayudándose de una manga pastelera.
- Cerrar y formar mini barras.
- Fermentar y cocer a 200°C con el tiro cerrado entre 15 y 20 minutos.



mercabalanza

Cashlogy

TPV TÁCTIL para PANADERÍAS

CON CAJÓN CASHLOGY POS-2023



- ✓ **Sistema de cobro automático** que agiliza el proceso de pago
- ✓ **Software actualizado y adaptado** a las necesidades del sector de panadería y pastelería
- ✓ **Gestión rápida e intuitiva**, selección de productos por familias, combos, arqueo, cocina y más

ESPECIALIZADOS EN PANADERÍAS

mercabalanza

963 168 061

www.mercabalanza.es

INFO@MERCABALANZA.ES



FEGREPPA

FEDERACIÓN GREMIAL Y EMPRESARIAL DE PANADERÍA
Y PASTELERÍA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

**Todo lo que una empresa de
panadería y pastelería puede
necesitar, y mucho más.**

- ASESORÍA FISCAL
- ASESORÍA CONTABLE
- ASESORÍA LABORAL
- ASESORÍA JURÍDICA
- LICENCIAS

- SERVICIO DE PREVENCIÓN
DE RIESGOS LABORALES
- CERTIFICADOS DE
PROFESIONALIDAD
- ADAPTACIÓN A LA LEY DE
PROTECCIÓN DE DATOS

- VALORACIONES Y
TASACIONES
- FORMACIÓN CONTINUA
- GABINETE TÉCNICO

CONTACTA CON NOSOTROS

Avda. General Avilés, nº 32 bajo, 46015 Valencia · Tlf.: 96 391 82 80
Correo electrónico: secretaria@fegreppa.com · WWW.FEGREPPA.ES