IGP_PaDePagès_imprenta24.pdf 9 12/3/24 22:42



Més informació:

CONSELL REGULADOR DE LA IGP PA DE PAGÈS CATALÀ
secretaria@padepagescatala.org
Tel: 685 102 105

Publicitat: *publicidad@padepagescatala.org*
Tel. 628 360 083

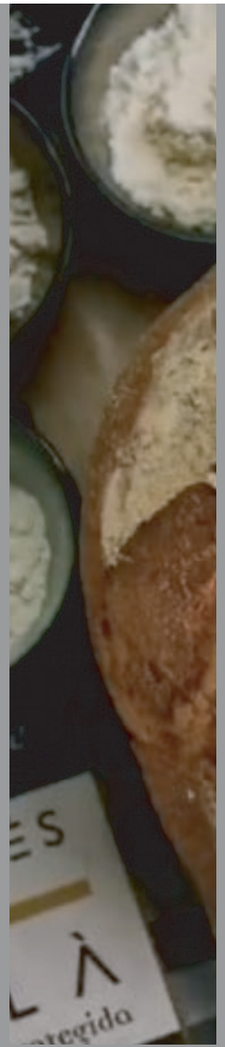
IGP PA de PAGÈS CATALÀ

MEMÒRIA 2023

La IGP Pa de Pagès Català, motor fonamental de l'artesania i la tradició flequera a Catalunya

Amb el suport de
Generalitat de Catalunya

IGP_PaDePagès_imprenta24.pdf 10 12/3/24 22:42



L'únic producte de fleca reconegut a Catalunya amb el **segell de qualitat IGP**

La Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Pa de Pagès Català va iniciar la seva activitat provisionalment el 15 de juny de 2012. El 20 de febrer de 2013, la Comissió Europea va registrar aquesta IGP oficialment. A finals de març, el Departament d'Agricultura de Catalunya va reconèixer de manera definitiva el seu Consell Regulador Provisional i el seu reglament. Aquesta és l'única IGP de Catalunya per a un producte de fleca, definint el Pa de Pagès Català com un pa artesà, rodó, amb crosta cruixent i molla tendra. Els ingredients són farines de blat, aigua, massa mare, llevat biològic i sal. Tot el procés de fabricació ha de realitzar-se a Catalunya, seguint mètodes tradicionals que inclouen fermentacions lentes i cocció en forns de solera refractària.

La **IGP Pa de Pagès Català**, amb xifres

278	74	1.021.000	1437
Punts de venta	Artesans del Pa	Kg de Pa de Pagès Català elaborats	Treballadors Directes



Difusió Campanya de les DOP-IGP a busos i ferrocarrils

La Federació Catalana DOP-IGP, la qual està integrada la IGP Pa de Pagès Català, va iniciar la seva campanya de publicitat al novembre, destacant els transports públics de Barcelona i la seva àrea metropolitana.



El Pa de Pagès Català col·labora amb el dinar de Nadal de Sant Egidio.

El Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català va contribuir proporcionant pa per al dinar de Nadal de la comunitat religiosa de Sant Egidio a Barcelona, on més de 250 persones van poder gaudir-ne.



En el Marc del Fòrum Gastronòmic de Barcelona



Jaume Montanyà i Clara Antúnez de La Gastronòmica van conduir un taller de cuina amb productes catalans amb DOP-IGP, incloent-hi un Steak Tàrtar de Llonganissa de Vic amb base de Pa de Pagès Català.

NOVEMBRE

L'Àpat Clandestí Català amb el Pa de Pagès Català

El Pa de Pagès Català va formar part de l'Àpat Català Clandestí, una experiència gastronòmica exclusiva per a influencers i prescriptors, organitzada al restaurant Gastroshows.
Aquest esdeveniment, coorganitzat per la Gastroteca.cat i la Federació Catalana DOP-IGP, va sorprendre els assistents amb una ubicació inesperada.



DESEMBRE

Iniciativa Cap Butaca Buida

Formem part en la presentació de la iniciativa Cap Butaca Buida. Aquesta col·laboració, impulsada per l'Associació d'Empreses de Teatre de Catalunya (Adetca), té com a objectiu que, per un dia, Catalunya sigui la capital de les arts escèniques, assolint el repte inèdit al món d'omplir totes les butaques dels teatres.



IGP_PaDePagès_imprenta24.pdf 11 12/3/24 22:42

Descripció detallada de les **activitats 2023**

Promoció de la IGP amb altres entitats i/o actes



El Pa de Pagès Català, al Gran Teatre del Liceu

La IGP Pa de Pagès Català va ser-hi al Gran Teatre del Liceu a la XXIIa edició de Catalunya Aixeca el Teló, la festa del sector de les arts escèniques catalanes que dona el tret de sortida a la temporada teatral. Molt contents de donar suport a aquest esdeveniment de la cultura catalana i que el nostre pa sigui reconegut pels protagonistes de les arts escèniques del país.

Gastro N'Food MKT Congress



La IGP Pa de Pagès Català va prendre part en el 2n Congrés Gastro N'Food MKT a l'Escola Superior de Relacions Públiques, amb la presència del president de la Federació Catalana DOP/IGP, Josep Pere Colat, qui va presentar una ponència juntament amb l'ambaixador de les DOP i IGP catalanes.

AGOST

Fira de Sant Miquel, amb la DOP Les Garrigues i Pa de Pagès Català



Dins dels actes de la Fira de Sant Miquel, en virtut de la invitació de la DOP Oli de les Garrigues, es va donar l'oportunitat d'explicar les característiques del Pa de Pagès Català. Ricard Pons, del Forn les Garrigues i membre de la Comissió Rectora de la IGP Pa de Pagès Català, va oferir una xerrada informativa.

El Pa de Pagès Català, a la festa dels Premis de la cultura



Els 300 assistents a la festa dels Premis Cultura de la revista Time & Out van poder gaudir del Pa de Pagès Català a l'acte que es va celebrar a la popular sala La Paloma de Barcelona.

OCTUBRE



IGP Pa de Pagès Català, màxima garantia de qualitat del Pa de Pagès Català

Vull compartir amb vosaltres la meva gratitud i orgull pel camí recorregut durant aquest 2023. Ha estat un any ple de reptes, però també d'enormes satisfaccions, gràcies a l'esforç i la passió de tots els que formem part d'aquesta gran família.

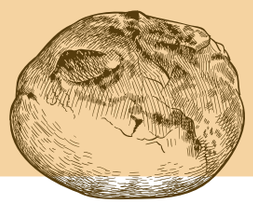
L'any 2023 ha estat, indiscutiblement, un període d'intensa prova per a la nostra indústria, però també de confirmació de la nostra força col·lectiva i dels nostres valors compartits.
Després d'emergir d'una crisi sanitària global sense precedents, ens hem enfrontat a una nova onada de reptes econòmics. La pressió sobre els costos de les matèries primeres i l'escalada dels preus de l'energia han estirat els límits de la nostra capacitat de resiliència que ens permetessin preservar l'essència i l'accessibilitat del nostre pa de pagès.

Amb la vista posada en el futur, encarem el 2024 amb entusiasme, amb l'esperança de continuar creixent i enfortint els lligams que ens uneixen. La vostra confiança i suport són fonamentals per seguir avançant en la nostra missió de difondre i protegir el llegat del Pa de Pagès Català.

Gràcies per ser part d'aquesta aventura. Junts, continuarem escrivint la història del Pa de Pagès Català.

Cordialment,

Antoni Figuera
President de la IGP Pa de Pagès Català



IGP_PaDePagès_imprenta24.pdf 12 12/3/24 22:42

A la recerca de la **Qualitat** del Pa de Pagès Català

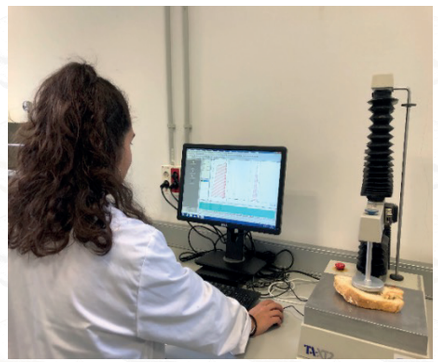
L'estudi de **masses mare** i els **pans de la IGP** en marxa

L'estudi realitzat durant el 2023 es va centrar en les masses mare i els pans utilitzats per les fleques de la Indicació Geogràfica Protegida (IGP). Durant tres setmanes, es van recollir mostres bisetmanalment de massa mare, massa de pa i pans d'onze de diverses fleques seleccionades de la IGP. La selecció de les fleques va considerar factors com els tipus de farina, les masses mare i els mètodes d'elaboració, especialment els processos de fermentació.

El Campus de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona va estar a càrrec de l'estudi, completant la fase d'anàlisis, incloent-hi la mesura del pH, la capacitat de digestió, l'anàlisi organolèptica i de components volàtils dels pans.

En una fase posterior, es van analitzar els índexs glucèmics, fraccions de midó i el valor energètic dels pans. Aquesta informació va permetre determinar els processos de fabricació més adequats i recomanables des d'una perspectiva científica. L'estudi va finalitzar a la tardor.

El Consell Regulador organitzarà una reunió oberta amb les fleques participants en la que l'equip d'investigació presentarà les seves conclusions el 2024.



JUNY

Assemblea de la Federació Catalana DOP-IGP

El 22 de juny es va celebrar a La Ràpita (Tarragona) l'assemblea general de la Federació Catalana DOP-IGP, on es va incloure la IGP Pa de Pagès Català.

També aquest mes els assistents a la Festa d'Estiu de l'Acadèmia del Cinema Català van poder degustar el Pa de Pagès Català al Jardí Botànic de Barcelona, mentre que el producte també va ser present a l'acte de lliurament de l'edició núm. 33.

El Pa de Pagès Català, amb el cinema

Els assistents a la Festa d'Estiu de l'Acadèmia del Cinema Català van gaudir de Pa de Pagès Català al Jardí Botànic de Barcelona, on es va lliurar el 10è Premi Pepon Coromina a Dones Visuals.

Presents als Premis Nacionals d'Investigació

L'acte de lliurament dels 33ns Premis Nacionals d'Investigació va comptar amb l'assistència de més de 800 persones que es van reunir a l'Auditori Nacional de Barcelona, on van poder degustar del Pa de Pagès Català.

Tertúlia flequera a Catalunya Ràdio

El programa La Fonda de Catalunya Ràdio, que condueix el cuiner Pep Nogué, va realitzar una tertúlia flequera sobre les característiques d'un bon pa i els reptes de la fleca artesana, entre. d'altres. Els tres flequers convidats del Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català van ser Georgina Crespo de la Fleca Balmes, Marc Casamitjana de Montserrat Forners i Gerard Gil de Forn Pastisseria Gil.



JULIOL

Participem en el vol inaugural de l'European Ballon Festival

El globus Aliments de Qualitat de la Federació Catalana de DOP-IGP, incloent-hi la IGP Pa de Pagès Català, es va enlairar al Parc Central d'Igualada en l'avantsala de l'European Balloon Festival, amb la participació de prescriptors i periodistes catalans. Aquest esdeveniment també va marcar el començament de la campanya 'Enlairem les DOP - IGP catalanes'.



IGP_PaDePagès_imprenta24.pdf 13 12/3/24 22:42

Descripció detallada de les **activitats 2023**

Promoció de la IGP amb altres entitats i/o actes

GENER

El Pa de Pagès Català a la Gala dels Premis Gaudí del Cinema Català



El Pa de Pagès Català va ser destacat a la Gala dels Premis Gaudí de l'Acadèmia del Cinema Català, gràcies a una acció promocional de la IGP Pa de Pagès Català. Va ser part fonamental d'un plat elaborat pel cuiner Pep Nogué, amb formatge de l'Alt Urgell i oli d'oliva verge extra de la Terra Alta, en col·laboració amb la Federació Catalana DOP-IGP.

MARÇ



El nostre Pa de Pagès Català, present a la Festa del Teatre

Més de 500 persones van gaudir del nostre Pa de Pagès Català a la Festa del Teatre, organitzada per l'Associació d'Empreses de Teatre de Catalunya, en commemoració del Dia Mundial del Teatre, a la sala de ball La Paloma de Barcelona.

També vam estar presents a l'Assemblea General de les Regions Europees Hortofructícoles (AREFLH) a Lleida al març, oferint el nostre producte als assistents durant els dinars i sopars de gala.

MAIG

Suport a la candidatura Catalunya Regió Mundial Gastronomia 2025

Un jurat internacional va avaluar Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, tastant el Pa de Pagès Català.





La IGP Participa en el Time Eat Fest

La revista Time Out organitza a Barcelona l'Eat Fest al marc de l'antiga fàbrica Damm el cap de setmana del 20 al 21 de maig. Väcka va mostrar els seus productes amb pa emparat.

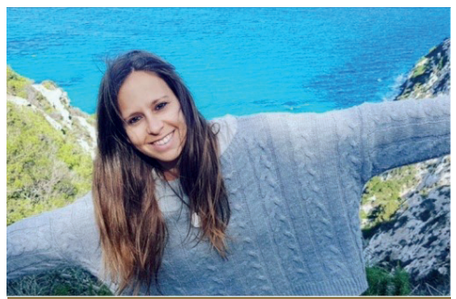
1.437 treballadors directes compromesos amb la qualitat del Pa de Pagès Català

La tradició del Pa de Pagès Català continua viva i forta dia rere dia gràcies a l'esforç i la dedicació dels flequers i flequeres adscrits al Consell Regulador, i als seus 1.437 treballadors.
Aquestes persones treballen incansablement per garantir la visibilitat, la qualitat i la continuïtat d'aquest producte emblemàtic de la nostra gastronomia.

La IGP Pa de Pagès Català, que agrupa aquest col·lectiu de flequers, reafirma el seu compromís amb la preservació de les tècniques artesanals i l'ús de matèries primeres de qualitat, assegurant que cada llesca de pa que arriba a les taules dels consumidors és sinònim de tradició i excel·lència. Amb una visió clara cap al futur, la IGP s'enorgulleix de la feina feta per aquests artesans del pa, que cada matí encenen els seus forns per oferir un producte de qualitat, sinó que també un producte certificat.

Entra en vigor la reforma del **nou Plec de Condicions** de la IGP Pa de Pagès Català

La Comissió Europea va aprovar el 2 de febrer de 2023 la modificació del Plec de Condicions de la IGP Pa de Pagès Català, i el mateix va entrar en vigor a finals de febrer.
Les principals novetats del Plec de Condicions del 2023 fan referència a les farines que es poden fer servir i el seu grau d'extracció; al pes dels pans (que s'amplia de 200 gr. a 3.000 gr.) i l'ampliació del tipus de les masses fermentatives.
Són aspectes importants que van permetre ampliar l'oferta tal com fins aleshores la coneixíem.



La nutricionista **Andrea Juan**, nova imatge del nostre pa

Des del mes de setembre, la jove nutricionista *Andrea Juan* va començar a ser la imatge de la IGP Pa de Pagès Català en la divulgació del nostre pa, però del pa artesà i saludable en general.
Les seves intervencions es poden seguir a les xarxes socials de la IGP.

IGP_PaDePagès_imprenta24.pdf 14 12/3/24 22:43

La **pujada del preu** del Pa de Pagès Català en comparació amb la inflació

COMPARATIVA DE PREUS DEL PA DE PAGÈS CATALÀ. ANYS 2022 - 2023						
	PREUS ANY 2022 (GENER)		PREUS ANY 2023 (GENER)		INCREMENT %	
	Pagès 1Kg	*Pagès ½ Kg*	*Pagès 1Kg*	*Pagès ½ Kg*	*Pagès 1Kg*	*Pagès ½ Kg*
BARCELONA ciutat	**3,39 €**	**2,02 €**	**3,48 €**	**2,14 €**	**2,65 %**	**5,94 %**
BARCELONA província	**2,97 €**	**1,89 €**	**3,09 €**	**2,07 €**	**4,04 %**	**9,52 %**
GIRONA	**3,31 €**	**1,99 €**	**3,45 €**	**2,09 €**	**4,22 %**	**5,02 %**
LLEIDA	**3,23 €**	**2,00 €**	**3,47 €**	**2,15 €**	**7,43 %**	**7,50 %**
TARRAGONA	**3,45 €**	**2,21 €**	**3,54 €**	**2,26 €**	**2,60 %**	**2,26 %**
MITJANA CATALUNYA	**3,27 €**	**2,02 €**	**3,40 €**	**2,14 €**	**3,97 %**	**5,94 %**

La peça petita del Pa de Pagès Català ha augmentat un 5,94% que està per sota de l'augment dels aliments bàsics (6,9%) mentre que la peça d'1 kg ha augmentat un 3,97% que està per sobre l'increment general de l'IPC 3,2%, però encara està per sota de l'increment general.

El percentatge del preu de la peça petita del Pa de Pagès Català es va incrementar entre el gener de 2022 i el gener de 2023 un 5,94%, situant el preu mitjà de les fleques catalanes del Consell Regulador en 2,14 euros la peça. Per sobre d'aquest preu mitjà se situen les fleques de les províncies de Lleida i Tarragona, que cobren de mitjana 2,15 i 2,26 euros, respectivament, per la peça anomenada de mig. Pel que fa a la peça d'1 kg, la mitjana del preu registrat a Catalunya durant el període gener 2022- gener 2023 és de 3,40 euros, un 3,97% més que en el mateix període analitzat.

En el cas de la peça d'1 kg, només les fleques de la província de Barcelona tenen un preu per sota de la mitjana registrada a Catalunya, amb 3,09 euros la peça.

Cal assenyalar que l'increment dels preus durant el període analitzat, en comparativa amb la inflació general del 5,80% registrada a finals de gener de 2023, està lleugerament per sobre en el cas de la peça de mig kg, mentre que la peça d'1 kg està molt per sota de la inflació registrada.

Els preus que s'han recollit en l'enquesta del Consell Regulador tenen descomptat el 4% d'IVA, com va ordenar el Govern espanyol. Si apliquessin l'increment de l'IVA als preus mitjans, el pagès d'1 kg hauria situat el seu preu en 3,53 euros i la peça de mig kg en 2,22 euros. Aquestes dades situarien l'increment de preus entre gener de 2022 i gener de 2023 en un 7,95% i un 9,90%, respectivament.

Des del Consell Regulador considerem que els increments de preus registrats durant el període de gener 2022 a gener de 2023 no cobreix l'increment dels costos de les matèries primeres i l'energia que es va registrat durant l'any passat. És evident que les empreses adherides estan fent una política de contenció de preus que pot afectar el seu rendiment econòmic.

Campanyes de **Promoció 2023**

Cada any, la IGP posa en marxa diverses campanyes periòdiques amb l'objectiu de promoure i incentivar el consum dels productes de qualitat dels nostres forns i pastisseries, destacant especialment els que compten amb la Indicació Geogràfica Protegida (IGP). Aquestes iniciatives busquen afavorir la reputació del Pa de Pagès Català i altres especialitats que representen l'excel·lència i la tradició de la panificació catalana.

El nostre objectiu és difondre la imatge d'un pa artesà, de qualitat, saludable i de proximitat, amb estratègies diferenciades per cada segment d'edat.

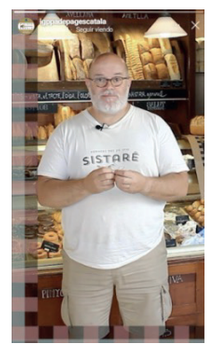
- CONTINGUT ATRACTIU i INTERACTIU
- SALUT i BENEFICIS DEL PA
- DIVULGACIÓ ESTUDI MASSES MARE
- TRADICIÓ, AUTENTICITAT i ARTESANIA
- SOSTENIBILITAT











IGP_PaDePagès_imprenta24.pdf 15 12/3/24 22:43

1.019.549 Impactes en promoció de la IGP Pa de Pagès Català

Creixement a les Xarxes Socials de la IGP Pa de Pagès Català

Més de **4.845 seguidors**

L'èxit de la nostra estratègia digital i la connexió genuïna amb l'audiència factors clau en l'evolució positiva de les nostres xarxes socials.

Durant el 2023 hem implementat una estratègia integral que ha inclòs en el desenvolupament d' una varietat de continguts audiovisuals, fotogràfics i gràfics. Aquesta estratègia ha estat dissenyada per proporcionar valor afegit, presentar continguts interessants i entretinguts, amb l'objectiu d'arribar a més usuaris i interactuar amb ells. A través d'aquesta estratègia, hem donat a conèixer la IGP Pa de Pagès Català, destacant els seus valors i avantatges per posicionar i promocionar el Pa de Pagès Català.

Hem establert una presència sòlida i de creixement amb més de **4.845** seguidors a
Instagram **1.474** / Facebook **2.691** / TikTok **629** / Youtube **51**

Els nostres esforços s'han centrat en:

- DONANT VEU ALS NOSTRES FLEQUERS I FLEQUERES.
- COMPARTINT HISTÒRIES APASSIONANTS DEL NOSTRE OFICI.
- EXPLORANT NOVES FRONTERES A TRAVÉS DE TIKTOK.
- CONSOLIDANT LA NOSTRA PRESÈNCIA DIGITAL AMB TESTIMONIS EN PRIMERA PERSONA



MILLOR PA DE PAGÈS CATALÀ 2023

Concurs Millor Pa de Pagès Català 2023

Celebració de l'acte de la eliminatòria

L'acte es va celebrar a l'Escola de Flequers Andreu Llargués, a Sabadell. Fleca i Pastisseria E. Valls (Anna Valls, Sabadell), Forn del Passeig (Miquel Guich, Barcelona), Forn Massana (Francesc Massana, Cornellà de Llobregat), Forn Mistral (Andreu Bertran, Barcelona) i Forn Pastisseria Gil (Gerard Gil, Barcelona), van ser les cinc fleques que es van classificar per a la final del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2023, que va tenir lloc a Tàrrega, el 30 de setembre del 2023.





IGP_PaDePagès_imprenta24.pdf 16 12/3/24 22:43

Concurs
Millor Pa de Pagès Català 2023

MILLOR PA DE PAGÈS CATALÀ 2023

Una reivindicació de la tradició i l'artesania al Concurs Millor Pa de Pagès Català a Tàrrega













Els assistents a la final celebrada al Teatre Ateneu de Tàrrega van poder veure en directe les deliberacions del jurat i gaudir de l'espectacle de dansa i música protagonitzat per els/les alumnes de l'Estudi de Dansa de Tàrrega que van interpretar diverses peces relacionades amb la cultura del pa..

El periodista Francesc Lledó es va incorporar a la presentació de la gala d'aquesta edició, conduïda pel també periodista Alfredo M. Verdegay, secretari del Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català.

Després de la final, el públic va poder gaudir d'un còctel preparat pel Forn de Pa Cal Castellets de Tàrrega, que va incloure productes d'algunes de les DOP i IGP que tenim a Catalunya, com ara l'Avellana de Reus, la Pera de Lleida, la Llonganissa de Vic, l'oli Les Garrigues, el formatge de l'Alt Urgell i el torró d'Agramunt. Tot acompanyat amb vins de la DO Penedès. També es van poder tastar els pans dels cinc finalistes.

El jurat de la final del Concurs va ser presidit per Núria Robert, regidora de Promoció Econòmica de Tàrrega; i format per Antoni Figuera, president de la IGP Pa de Pagès Català; Pep Nogué, cuiner i divulgador gastronòmic; Andrea Juan, nutricionista, i el guanyador del Millor Pa de Pagès Català 2022, David Hernández (Montserrat Forners, Barcelona). El jurat va valorar els pans dels finalistes mitjançant un tast a cegues que va incloure aspectes com el color, l'aroma, el sabor, la cocció, el pes i la conservació del pa durant 24 hores.

Miquel Guich, del Forn del Passeig (Barcelona) i guanyador del concurs, elabora el seu Pa de Pagès Català amb una massa mare natural líquida i una mescla de farines. Després de l'amassat realitza un repòs en bloc de la massa de quatre hores. Un cop formats els pans, el procés de fermentació és de 16 hores.

La final del Concurs Millor Pa de Pagès Català va comptar amb el patrocini de Cuisiné, Harinas Villamayor, Farines Coromina, Grup Regany, Moretó, Farines La Segarra, Farinera Albareda, Bon Llevat i Dir-Informàtica.