Memòria d'activitats 2025

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



PA DE PAGÈS CATALÀ
indicació geogràfica protegida

Un Pa amb Indicació Geogràfica Protegida

La **Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Pa de Pagès Català** garanteix que aquest pa s'elabora seguint un **Plec de Condicions oficial**, aprovat per les administracions competents i controlat per un organisme independent. Aquest document defineix com ha de ser el producte, quines matèries primeres es poden utilitzar i quin ha de ser el procés d'elaboració, assegurant així un pa **autèntic, recognoscible i de qualitat contrastada.**
El Plec de Condicions és l'eina que protegeix el producte davant imitacions i ofereix al consumidor la seguretat que el pa que compra compleix uns **estàndards clars i verificables**, des de l'obrador fins al punt de venda.

Els pilars del Pa de Pagès Català IGP

- **Matèries primeres de qualitat**

El Pa de Pagès Català IGP s'elabora amb farines de blat de mitja força, força o gran força, amb diferents graus d'extracció, que permeten obtenir un pa amb personalitat pròpia, adaptat al saber fer de cada fleca.

- **Ús de masses mares i masses fermentatives**

La fermentació es basa en l'ús de massa mare de cultiu o massa fermentativa, com el peu de massa tradicional, que aporta complexitat aromàtica, millor conservació i una textura característica. Aquest procés respecta el ritme natural del pa i el coneixement del flequer.

- **Llargues fermentacions**

El Plec de Condicions estableix temps mínims de fermentació, que poden allargar-se segons el criteri del forner. Les fermentacions lentes són clau per desenvolupar el gust, l'aroma i la molla del Pa de Pagès Català IGP.

- **Cocció en forn de solera**

La cocció es realitza exclusivament en forns de solera, amb transmissió de la calor per conducció, fet que garanteix una crosta cruixent, un bon desenvolupament del pa i un aspecte final inconfusible.

- **Venda amb bossa oficial i contraetiqueta**

El Pa de Pagès Català IGP es ven sencer i sense tallar, envasat just abans de la venda en una bossa oficial, acompanyada de la contraetiqueta numerada, que permet la traçabilitat del producte i certifica que ha superat tots els controls establerts.

La IGP Pa de Pagès Català, amb xifres

246	63	625.150	1.085.000	1.616
PUNTS DE VENDA	ARTESANS DEL PA	KG. DE PA DE PAGÈS CATALÀ VENUTS	PECES DE PA ELABORADES	TREBALLADORS



Un any d'accions per reforçar el valor del Pa de Pagès Català

Antoni Vila, President de la IGP Pa de Pagès Català

Benvolguts i benvolgudes,

La Memòria d'Activitats 2025 de la IGP Pa de Pagès Català recull un any intens, ple d'accions, reptes i avenços que reforcen el paper del nostre pa com a referent de qualitat, tradició i compromís amb el territori.

Vivim un context canviant, marcat per l'evolució dels hàbits de consum, l'augment dels costos de producció i una major exigència per part dels consumidors. En aquest escenari, les fleques adscrites a la IGP Pa de Pagès Català han demostrat, un any més, la seva capacitat d'adaptació, mantenint l'excel·lència del producte i preservant els valors que defineixen el nostre pa: l'artesania, el saber fer i el respecte per l'ofici.

Durant el 2025, el Consell Regulador ha continuat treballant per **donar visibilitat al Pa de Pagès Català**, reforçar-ne el reconeixement i apropar-lo al consumidor. El Concurs Millor Pa de Pagès Català ha tornat a ser un dels principals eixos de promoció, consolidant-se com un esdeveniment de referència per al sector. Enguany, a més, hem fet un pas endavant amb la incorporació dels **Punts Pa de Pagès Català**, una nova eina pensada per reconèixer la qualitat del pa elaborat per les nostres fleques i oferir una orientació clara al consumidor.

Aquesta memòria també reflecteix l'esforç del sector per **contenIr l'evolució dels preus**, malgrat l'increment dels costos, així com la importància de disposar de dades rigoroses que permetin analitzar el comportament del mercat i prendre decisions informades. Alhora, els estudis sobre les tendències dels consumidors ens indiquen la necessitat de continuar treballant en la divulgació del valor del pa artesà i, especialment, de la massa mare, un element clau del nostre producte.

Vull agrair sincerament la implicació de totes les flequeres i flequers adscrits a la IGP, així com el suport de les institucions, entitats col·laboradores i professionals que fan possible totes aquestes accions. Sense el vostre compromís, no seria possible continuar defensant i projectant el Pa de Pagès Català com un producte d'excel·lència reconegut arreu del país.

Seguirem treballant, amb il·lusió i responsabilitat, per enfortir la nostra Indicació Geogràfica Protegida, garantir-ne el futur i continuar transmetent a la societat el valor d'un pa que forma part del nostre patrimoni gastronòmic i cultural.

Rebeu una cordial salutació,

Antoni Vila
President del Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català.

Concurs Millor Pa de Pagès Català 2025

Forn Sistaré 1910 guanya la final

El Forn Sistaré 1910 es va proclamar **guanyador de la final del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2025**, celebrada al teatre El Centre de Sant Vicenç dels Horts (Barcelona). Nou anys després d'haver obtingut el guardó l'any 2016 a Reus, la fleca liderada pels germans **Tomàs i Xavier Pàmies** aconsegueix per segona vegada aquest reconeixement, assolint així una fita reservada a molt pocs obradors.



Amb aquesta victòria, el Forn Sistaré 1910 s'uneix al grup de fleques que han guanyat el concurs en dues ocasions, juntament amb Forn del Passeig i Montserrat Forners, totes dues de Barcelona.

Els altres finalistes d'aquesta edició van ser *Cal Moliné (Manresa)*, *Forn l'Espurna (Berga)*, *Forn Gil (Barcelona)* i *Panarra (L'Hospitalet de Llobregat)*, cinc obradors que representen l'alt nivell d'excel·lència i diversitat del Pa de Pagès Català amb IGP arreu del territori.

Fundat a principis del segle XX, el Forn Sistaré 1910 és un negoci familiar **amb més de cent anys d'història**, actualment gestionat per la cinquena generació. En els darrers anys, els germans Pàmies han apostat decididament per una fleca d'alta qualitat, basada en **masses mare de cultiu**, **fermentacions en bloc** i l'ús de **productes de proximitat del Baix Camp**. Recentment, també han impulsat una línia específica de productes sense gluten, amb obrador i botiga diferenciada.

La final del concurs va oferir als assistents una jornada plena d'emoció, tradició i reconeixement a l'ofici flequer, consolidant un any més el Concurs Millor Pa de Pagès Català com un dels principals esdeveniments del sector.

Jurat, cloenda i col·laboradors

El jurat de la final del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2025 va estar presidit per l'alcalde de Sant Vicenç dels Horts, *Miquel Comino*, i va comptar amb la participació de destacades figures vinculades al sector agroalimentari i flequer. En van formar part *Antoni Vila*, president del Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català; *Miquel Sales*, vicepresident de la DOP Pera de Lleida; *Jordi Rosell*, forner de Sant Vicenç dels Horts i membre de la IGP Pa de Pagès Català, i *Marc Casamitjana*, guanyador de l'edició 2024 del Concurs i representant de Montserrat Forners (Barcelona).

Durant l'acte final es va fer entrega de la **distinció a la trajectòria professional** a *Robert Figueras*, de Maia Flequers de Figueres (Girona), en reconeixement a una vida dedicada a l'ofici flequer i a la seva contribució al prestigi del Pa de Pagès Català.









La final va comptar també amb una actuació musical a càrrec de l'Escola de Música de Sant Vicenç dels Horts, que va aportar un component cultural i emotiu a la jornada, reforçant el vincle entre gastronomia, territori i cultura.

Un cop finalitzat el concurs, els assistents van poder gaudir d'un còctel de cloenda elaborat per la fleca local Can Coll, que va posar el punt final a una jornada marcada per la convivència, l'intercanvi professional i la **celebració del pa artesà de qualitat**.

El forn guanyador del concurs va rebre un **premi en metàl·lic de 2.000 euros**, consolidant el Concurs Millor Pa de Pagès Català com un reconeixement de referència dins el sector flequer del país.

Concurs Millor Pa de Pagès Català 2025

Reconeixement a la trajectòria profesional

En el marc de la final del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2025, el Consell Regulador va fer entrega de la **distinció a la trajectòria professional a Robert Figueras, de Maia Flequers**, amb seu a Figueres (Girona).

Aquest reconeixement posa en valor una trajectòria marcada pel **compromís amb l'ofici flequer**, la **constància** i la **defensa del pa artesà de qualitat**, així com la seva contribució al prestigi i la difusió del Pa de Pagès Català amb Indicació Geogràfica Protegida.

Amb aquesta distinció, el Consell Regulador vol destacar la importància de l'experiència, el relleu generacional i el paper fonamental de les fleques que, al llarg dels anys, han mantingut viu el saber fer tradicional, adaptant-lo als nous temps sense perdre l'essència del producte.

El lliurament d'aquest reconeixement durant la final del concurs reforça el caràcter institucional de l'acte i el seu compromís no només amb l'excel·lència del producte, sinó també amb les persones que fan possible que el Pa de Pagès Català continuï sent un **referent de qualitat i autenticitat**.





Celebració de l'eliminatòria i impacte del concurs

L'acte de l'eliminatòria del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2025 es va celebrar a l'Escola de Flequers Andreu Llargués de Sabadell, un espai de referència per a la formació i la transmissió del coneixement flequer. En aquesta fase prèvia del concurs es van seleccionar les cinc fleques que posteriorment competirien a la final.

Les fleques classificades per a la final van ser **Cal Moliné** (Manresa), **Forn l'Espurna** (Berga), **Forn Gil** (Barcelona), **Panarra** (L'Hospitalet de Llobregat) i **Forn Sistaré 1910** (Reus), totes elles representatives del nivell d'excel·lència i diversitat territorial del Pa de Pagès Català amb IGP.

El jurat de l'eliminatòria va estar format per professionals de reconegut prestigi dins el sector flequer i institucional, garantint un procés rigorós i alineat amb els criteris de qualitat que defineixen el concurs i el plec de condicions del Pa de Pagès Català.

Paral·lelament al desenvolupament del concurs, les accions de comunicació i difusió vinculades a l'esdeveniment van contribuir a **reforçar la visibilitat del Pa de Pagès Català amb IGP**. El concurs es consolida així no només com un reconeixement professional per a les fleques participants, sinó també com una eina clau per apropar el producte al conjunt de la ciutadania i **posar en valor l'ofici flequer, la tradició i la qualitat del pa artesà.**

Amb la celebració de l'eliminatòria i la final, el Concurs Millor Pa de Pagès Català 2025 es reafirma com un dels principals actes de promoció i defensa del Pa de Pagès Català, reforçant el seu prestigi i el paper del Consell Regulador com a motor del sector.



Més informació

Resum Final Concurs Millor Pa de Pagès Català 2025.

Entrevista amb Xavier Sistaré Millor Pa de Pagès Català 2025

Entrevista amb Toni Vila, president de la IGP Pa de Pagès Català

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

Comparativa de preus del Pa de Pagès Català anys 2025 - 2026

	PREUS 2025 (FEBRER)		PREUS 2026 (GENER)		INCREMENT %	
	Pagès 1 kg	Pagès 1/2 kg	Pagès 1 kg	Pagès 1/2 kg	Pagès 1 kg	Pagès 1/2 kg
BARCELONA ciutat	4,25 €	2,44 €	4,47 €	2,58 €	5,17%	5,73%
BARCELONA província	3,39 €	2,29 €	3,55 €	2,36 €	4,71%	3,05%
GIRONA	3,61 €	2,18 €	3,74 €	2,34 €	3,60%	7,33%
LLEIDA	3,85 €	2,31 €	3,92 €	2,39 €	1,81%	3,46%
TARRAGONA	3,95 €	2,45 €	3,96 €	2,49 €	0,25%	1,63%
MITJANA CATALUNYA	**3,81 €**	**2,23 €**	**3,92 €**	**2,43 €**	**2,88%**	**8,96%**

Resum:

El preu del Pa de Pagès Català **es va incrementar de mitjana a Catalunya** durant el període febrer 2025 – gener 2026 un 2,88% en el cas de la peça d'1 kg i un 8,96% en la peça de mig quilo, segons els resultats de l'**enquesta de preus** que realitza el Consell Regulador entre les fleques adscrites a la IGP.

Cal destacar que aquests increments han estat **lleugerament inferiors en el cas de la peça d'1 kg** i **superiors en el cas de la peça de mig quilo** si es comparen amb la inflació mitjana registrada en el mateix període, durant el qual l'IPC es va incrementar un 2,9%.

Pel que fa a la distribució territorial, Barcelona ciutat, la província de Lleida i la província de Tarragona registren un preu del Pa de Pagès d'1 kg per sobre de la mitjana de Catalunya, mentre que les províncies de Girona i Barcelona se situen per sota de la mitjana catalana.

En relació amb la peça de mig quilo, són novament les fleques de Barcelona ciutat les que presenten els preus més elevats, mentre que les fleques de la província de Girona registren els preus més baixos de Catalunya. Només Barcelona ciutat i la província de Tarragona superen la mitjana catalana en el preu del Pa de Pagès de mig quilo.

Arriben els Punts Pa de Pagès Català



L'edició 2025 del Concurs Millor Pa de Pagès Català incorpora una novetat destacada: la **creació dels Punts Pa de Pagès Català**, una iniciativa impulsada pel Consell Regulador amb l'objectiu de valorar, reconèixer i fer visible la qualitat del pa que elaboren les fleques adscrites a la IGP. Amb aquest nou sistema de puntuació, es vol oferir als consumidors una referència clara i entenedora, similar a altres models de valoració consolidats en el sector alimentari, com el del vi, i alhora **reforçar el prestigi del Pa de Pagès Català.**



Com funcionen els Punts Pa de Pagès Català?

Per obtenir una puntuació en Punts Pa de Pagès Català és imprescindible participar a l'eliminatòria del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2025, que tindrà lloc el 17 de setembre.

El jurat continuarà seleccionant, com sempre, els pans que accedeixen a la final del concurs. Tanmateix, totes les fleques participants rebran una puntuació global, compresa **entre 80 i 100 punts**, segons la valoració del jurat.

- Les fleques classificades per a la final obtindran una puntuació de 95 punts.
- Les 5 fleques finalistes rebran 90 punts.
- Les fleques classificades entre les posicions 11 i 20 obtindran 85 punts.
- La resta de participants rebran una puntuació mínima de 80 punts Pa de Pagès Català.

Un distintiu visible per al consumidor

La puntuació obtinguda es plasmarà en un disseny gràfic exclusiu, que cada fleca podrà exhibir al seu establiment mitjançant un **adhesiu identificatiu** i, si ho desitja, incorporar al seu packaging i materials de comunicació. D'aquesta manera, el consumidor podrà identificar fàcilment el nivell de qualitat reconegut del pa que compra.
El Consell Regulador donarà suport a aquesta iniciativa amb accions de difusió a les xarxes socials, amb l'objectiu d'explicar el sistema de punts i facilitar una millor orientació als consumidors a l'hora de triar el Pa de Pagès Català.

5.971.108 impactes en promoció de la IGP Pa de Pagès Català

3.169
seguidors nous

42,75%
increment

3.617.089
impactes nous

104%
increment

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

L'evolució ascendent de les nostres xarxes socials l'any 2025 reflecteix l'**èxit de la nostra estratègia digital**.

Per a l'any 2025, hem creat una estratègia completa que combina **continguts audiovisuals**, **fotogràfics** i **gràfics** per arribar a més usuaris i enfortir la imatge del Pa de Pagès Català amb IGP. Aquesta estratègia destaca la qualitat i la tradició del producte artesanal amb missatges atractius i emocionals, promovent la participació i posant en relleu la seva importància generacional.

De 3.011 a **5.999** seguidors	De 1.656.043 a **2.880.260** Impressions
De 2.753 a **2.778** seguidors	De 1.118.575 a **2.979.724** Impressions
De 1.095 a **1.246** seguidors	De 141.531 a **100.499** Impressions
De 60 a **64** seguidors	De 3.147 a **3.617** Impressions
494 seguidors	**7.281** Impressions

Hem establert una presència sòlida de creixement amb més de 3.169 nous seguidors a les xarxes socials

Comunitat IGP Pa de Pagès Català

Mitjançant les "*Stories*" d'Instagram i Facebook, combinades amb diferents dinàmiques interactives en format de preguntes, hem aconseguit connectar amb la comunitat de seguidors del Pa de Pagès Català amb IGP, aportant un **toc més humà a la marca**.



Campanyes de Promoció 2025

Cada any es publiquen diverses campanyes per promoure i estimular el consum del Pa de Pagès Català amb IGP dels nostres forns. Les campanyes de 2025 han anat més enllà, **humanitzant els forners i forneres** i mostrant la importància del producte a través del concepte "*l'herència del pa*", reforçant així la reputació del Pa de Pagès Català amb IGP que representa l'excel·lència i la tradició de la gastronomia catalana.

El nostre objectiu és comunicar el valor d'un pa artesà, proper, saludable i d'alta qualitat, amb accions específiques pensades per connectar millor amb tots els públics.







Descripció detallada de les accions de promoció



Gener

El Pa de Pagès Català, amb el cinema català

Els convidats a la gala dels Premis Gaudí van tornar a gaudir, com ja és tradició, del Pa de Pagès Català durant el sopar ofert per l'Acadèmia del Cinema Català als assistents a l'acte.
Els Premis Gaudí 2025 van ser una gran celebració del cinema català i, alhora, una nova oportunitat per fer present el Pa de Pagès Català en un esdeveniment cultural de primer nivell, reforçant el seu vincle amb la cultura del país.

Suport al calçot de Valls

El Pa de Pagès Català va ser present a la presentació dels actes de la IGP Calçot de Valls, que es van desenvolupar durant els mesos següents amb l'objectiu de promocionar aquest producte emblemàtic. Aquesta acció es va emmarcar dins de Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025, reforçant la col·laboració entre indicacions geogràfiques i la promoció conjunta dels productes del territori.

Febrer

Mònica Gregori, presidenta de PIMEC Comerç

Durant el mes de febrer, Mònica Gregori, presidenta de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers i del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, i membre de la Comissió Rectora de la IGP Pa de Pagès Català, va ser nomenada presidenta de PIMEC Comerç, la sectorial que agrupa els comerciants de Catalunya.

Els pans especials i sense gluten també tributaran amb un 4% d'IVA

Una resolució de la Direcció General de Tributs, publicada al BOE el 27 de febrer, va establir que els anomenats pans especials i pans sense gluten passessin a tributar amb un tipus reduït del 4% d'IVA, en lloc del 10% que tenien fins aleshores.

Aquest canvi normatiu va suposar una equiparació fiscal amb el pa comú i va tenir un impacte positiu per al sector flequer, sense afectar els productes de brioixeria, pastisseria ni degustació.

Març

Fòrum Gastronòmic de Girona

Els dies 17, 18 i 19 de març, el Pa de Pagès Català va ser present al Fòrum Gastronòmic de Girona, un esdeveniment de referència del sector, gràcies a la Federació Catalana DOP-IGP. Durant aquestes jornades, els assistents van poder conèixer els olis verge extra DOP de Catalunya —Les Garrigues, Siurana, l'Empordà, Baix Ebre-Montsià i Terra Alta— i tastar-los conjuntament amb Pa de Pagès Català, posant en valor la qualitat dels productes amb segell d'origen del territori.



Abril

La fleca va respondre a l'apagada

La fleca catalana va respondre a l'apagada general del 28 d'abril a Espanya i Portugal.

Malgrat la manca d'electricitat, la majoria de fleques van mantenir la seva voluntat de servei adaptant els processos i treballant de manera manual per fer pa.

Això va evidenciar la seva capacitat d'adaptació i compromís amb el consumidor.

La IGP Pa de Pagès Català, present al Trofeu Godó

En el marc de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, es va celebrar una acció de promoció al Trofeu Godó.

La presència de la IGP Pa de Pagès Català va reforçar la visibilitat del producte en un esdeveniment internacional i va posar en valor els distintius d'origen i qualitat del territori.

Festa de l'Espiga a Mollet del Vallès

Les fleques del Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català a Mollet del Vallès, juntament amb el Forn i Pastisseria Prat i la Fleca Llargués, van participar a la Festa de l'Espiga de la ciutat.

Durant la jornada es van mostrar diverses propostes elaborades amb Pa de Pagès Català, apropant el producte al públic i posant en valor el vincle entre el pa artesà, el territori i la tradició agrícola del Vallès.

Juny

Pa de Pagès Català als Premis Recerca

La IGP Pa de Pagès Català va participar a l'acte dels Premis Nacionals de Recerca 2025, organitzats per la Fundació Recerca i celebrats al TNC. El pa, juntament amb altres productes amb distintiu de qualitat de la Federació Catalana DOP-IGP, es va oferir als més de 800 assistents a l'acte reforçant la vinculació del producte amb l'excel·lència i el coneixement.

Maig



L'Herència del Pa, la nova estratègia de comunicació de la IGP Pa de Pagès Català amb avis i àvies.

la IGP Pa de Pagès Català impulsa L'Herència del Pa, una nova estratègia de comunicació centrada en la transmissió intergeneracional dels valors del pa artesà.

La iniciativa va posar el focus en els avis i àvies com a transmissors de sabers, costums i hàbits vinculats al pa, amb l'objectiu de reconnectar les noves generacions amb el comerç local i la cultura del Pa de Pagès Català amb IGP.

Vam celebrar el 50è aniversari de la DOP Garrigues

El Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català va assistir a l'acte de celebració del 50è aniversari de la DOP de les Garrigues, celebrat a Lleida. Des de la IGP es va voler reconèixer la trajectòria d'aquesta denominació, referent en la defensa del territori, la qualitat i el producte agroalimentari català.

Pans com a patrimoni gastronòmic i cultural

Durant el mes de juny es va presentar el projecte Pans Catalans, un receptari impulsat per la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers que posa en valor el pa com a patrimoni gastronòmic i cultural del país. L'acte va comptar amb la participació de representants institucionals, mestres flequers i entitats del sector.

Descripció detallada de les accions de promoció



Juliol

El Forn Sistaré, protagonista al programa La Fonda de Catalunya Ràdio

El Forn Sistaré va ser protagonista del programa La Fonda de Catalunya Ràdio, on Xavier Pàmies i el seu fill van parlar del pa com a expressió cultural i identitària del territori. Durant l'entrevista, van defensar el valor del pa artesà com a patrimoni gastronòmic català, en una conversa conduïda pel cuiner Pep Nogué, que va combinar tradició, experiència i anècdotes personals.

Les restes de la cervesa al pa

La cadena TV3 es va fer ressò d'una iniciativa d'economia circular impulsada per alguns elaboradors de cervesa artesana i flequers, que estudien l'aprofitament dels cereals utilitzats en la fabricació de la cervesa per a l'elaboració de pa. El flequer adscrit a la IGP Josep Miquel Canut, del Forn Codina, va explicar que l'ús d'aquestes restes aporta més nutrients i sabor als pans, reforçant la innovació dins del sector flequer.

Agost

El canal Vallès Visió fa protagonistes els flequers

El canal de televisió Vallès Visió va dedicar un programa especial al món del pa, amb la participació de flequers adscrits a la IGP Pa de Pagès Català. Jordi Llargués (Fleca Llargués), Yvette Prat (Forn-Pastisseria Prat) i el president del Consell Regulador, Antoni Vila (Cal Forner), van ser els protagonistes del programa, que va posar en valor l'ofici flequer i el pa artesà.



Les IGP/DOP, eines de reivindicació del territori

En el marc de l'estudi Indicacions geogràfiques i vincles rurals, elaborat per la Universitat Rovira i Virgili, es va destacar el paper clau de les IGP/DOP catalanes en la certificació de la qualitat i la promoció dels productes del territori. L'estudi va posar en relleu la seva funció socioeconòmica i el seu impacte positiu en el desenvolupament rural, així com la necessitat de suport institucional per garantir-ne la continuïtat.

Pa de Pagès Català a restaurants amb motiu de Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025

Entre l'1 i el 15 d'agost, el Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català va impulsar una campanya per apropar el pa amb IGP als restaurants de Catalunya, en el marc de Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025. L'acció va permetre reforçar el coneixement i el valor del Pa de Pagès Català entre restauradors i consumidors, destacant-lo com l'únic pa del país emparat per una Indicació Geogràfica Protegida.

Setembre

El Pa de Pagès Català aixeca el teló

La IGP Pa de Pagès Català va participar a la gala Catalunya Aixeca el Teló, celebrada al Gran Teatre del Liceu de Barcelona. Els assistents van poder gaudir del Pa de Pagès Català i d'altres productes amb segell de qualitat integrats a la Federació Catalana DOP-IGP, en un acte que va donar el tret de sortida a la nova temporada teatral.



Desembre

Anunci del Pa de Pagès Català a les ràdios

Durant els mesos de desembre i gener, el Pa de Pagès Català va formar part de la campanya radiofònica de promoció dels segells de qualitat impulsada per la Federació Catalana DOP-IGP. La campanya, emesa a RAC1 i Catalunya Ràdio, va incloure un anunci específic del Pa de Pagès Català, reforçant-ne la visibilitat entre els consumidors.

Dinar de Nadal de la Comunitat de Sant'Egidio

Com ja és tradició, la IGP Pa de Pagès Català va col·laborar amb el Dinar de Nadal de la Comunitat de Sant'Egidio de Barcelona. Aquesta acció solidària va permetre oferir pa de qualitat a persones amb necessitats, reafirmant el compromís social de la IGP i del conjunt del sector flequer.



Novembre

Presència al Mercat de l'Oli Nou de Barcelona



La IGP Pa de Pagès Català va ser present a la primera edició del Mercat de l'Oli Nou, celebrat a la plaça de Catalunya de Barcelona. En el marc d'aquesta iniciativa de Prodeca, la IGP va aportar pa de pagès català perquè els visitants poguessin degustar els olis d'origen català amb pa.

A més, el Forn Sistaré, amb Xavier Pàmies, va participar al taller Volem pa amb oli, organitzat per la DOP Siurana, reforçant el vincle entre productes de qualitat i territori.

Xavier Pàmies, guanyador de The Baker 2025

Xavier Pàmies, del Forn Sistaré i Zero Gluten Sistaré, es va proclamar guanyador de The Baker 2025, un reconeixement que distingeix el millor professional flequer del país. El premi, atorgat per la Baking School Barcelona Sabadell, va posar en valor la trajectòria, el compromís i l'excel·lència professional dins el sector flequer.



Accions de la IGP Pa de Pagès Català a les seves xarxes socials



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

Amb el suport de:

Cofinançat per la Unió Europea

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació