

Acte de lliurament dels
DIPLOMES de MESTRE
ARTESÀ ALIMENTARI
i del **PREMI** al
MILLOR JOVE ARTESÀ
ALIMENTARI INNOVADOR
2020



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

Introducció

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació organitza anualment el lliurament de Diplomes de Mestre Artesà Alimentari i del Premi al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador amb l'objectiu de distingir les persones que han destacat pel seus mèrits de creativitat i coneixement en el camp de l'artesanía alimentària al llarg de la seva trajectòria professional i a més premiar els joves innovadors artesans.

Índex

Presentació Consellera	02
Comissió d'Artesania Alimentària Catalana	04
Presentació Gremis	05
Requisits Mestre Artesà Alimentari	09
Diplomes 2020 Mestre Artesà Alimentari	10
Mestres Artesans Alimentaris en profunditat	12
Requisits Premi Jove Artesà/ana Alimentari/ ària Innovador/a	40
Premiats convocatòria 2020	41
Premi Jove Artesà Alimentari Innovador	42
Accèssit Jove Artesà Alimentari Innovador	44

Presentació

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP) de la Generalitat de Catalunya fomenta els valors econòmics, culturals i socials que representa l'artesanía alimentària, l'activitat d'elaboració de productes alimentaris, que, complint

els requisits assenyalats per a aquesta matèria, estan subjectes a unes condicions durant tot el seu procés productiu que garanteixen als consumidors un producte final individualitzat, de bona qualitat, i amb característiques diferencials, obtingut gràcies a les petites produccions controlades per la intervenció personal de l'artesà/ana.



Teresa Jordà i Roura
Consellera d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

Els productes alimentaris artesans han guanyat valor, són un element diferenciador per als consumidors. L'Administració, i en aquest cas el nostre Departament, hi estem a sobre i contents perquè han evolucionat i molt. Però ens queda molt de recorregut a fer. Són productes amb molt valor afegit que aporta diverses i importants virtuts. Representen el territori, són de màxima qualitat, tradició, aporten una plusvàlua que no tenen altres. Representen el territori, són de màxima qualitat, tradició, aporten una plusvàlua que no tenen altres. Queda molta feina a fer, i cal que valorem més els aliments, però la sensibilitat pels productes de qualitat i proximitat, com aquests, comença a existir.

Jo mai no em cansaré de posar en relleu que l'agroalimentació és un sector estratègic per a qualsevol país d'arreu del món, perquè és una necessitat bàsica i intrínsecament lligada a la cultura i a la identitat, alhora també clau per a la gestió del medi, en basar-se en la producció de proximitat. I des del Departament mai no ens cansarem de fomentar els valors econòmics, culturals i socials que representa l'artesanía alimentària. Catalunya és un país d'una gran tradició en artesanía alimentària. Els oficis de pastisser, forner, formatger, xurrer o carnisser, cansalader, i xarcuter, profundament arrelats a la nostra cultura alimentària, concentren coneixement, tradició, però alhora



també l'evolució que aporten la tecnologia i la innovació. Això permet que l'ofici d'artesa alimentari ofereixi el valor de la tradició adaptat a les noves necessitats i oportunitats.

I precisament, l'objectiu de la distinció d'artesanía alimentària és reconèixer i fomentar aquells valors econòmics, culturals i socials als que feia al·lusió, i el que aquesta activitat significa a Catalunya per a contribuir a la preservació i la revaloració de les empreses familiars d'elaboració de productes agroalimentaris. I és per això que el DARP contempla diferents figures relacionades amb la promoció de la nostra artesanía alimentària, com ara el carnet d'artesa/ana alimentari/a, Premi al Jove Artesà Alimentari Innovador, el Diploma de Mestre Artesà Alimentari, la designació d'Empresa artesanal alimentària. De fet, des de l'any 1987 el Departament atorga els diplomes de mestres artesans alimentaris, havent-ne lliurat a dia d'avui 1037 diplomes, als quals se sumaran els 25 més de l'edició 2020. I atès que una aportació fonamental en l'artesanía la fan els joves, i per a afavorir el relleu generacional i prestigiar l'activitat, el DARP va crear l'any 2003 el Premi al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador, que reconeix l'esforç dels joves en la recuperació, la innovació, la diversificació i el disseny d'aquests productes, amb l'objectiu de fomentar actuacions innovadores capdavanteres que esdevinguin pautes per a millorar la qualitat, la comercialització, i la bona imatge dels productes alimentaris artesans de Catalunya.

I com aquestes eines que acabo d'esmentar, també jo, des d'aquestes línies, vull reconèixer públicament un cop més un llegat cultural, un patrimoni immaterial com és l'artesanía alimentària, riquesa per al territori i per al país; i, com no, felicitar el guanyador del premi al Jove Artesà Alimentari Innovador d'enguany, el formatger Jordi Domènech, pel formatge Coronat, un formatge ecològic i solidari, creat en temps del confinament del mes març d'enguany per a donar sortida a la llet de vaca dels ramaders locals, i que a més se suma a la iniciativa #joemcorono per a recaptar fons per a lluitar contra la covid-19.

Però no puc deixar de fer esment que, malauradament, la Covid-19 ha afectat molts sectors entre ells l'alimentari, i de retruc també el de l'artesanía alimentària, que com altres van perdre el canal HORECA, i han fet un important esforç per a sobreposar-se als efectes de la Covid, i mantenir-se. En aquest context derivat de la pandèmia, el sector agroalimentari català ha demostrat ser estratègic per al país, resistent, i amb capacitat de continuar produint aliments. I des del primer moment, el Departament ha estat al costat dels sectors més afectats per la crisi de la Covid-19, sobretot, i entre altres, els que més depenien del canal HORECA, de menjadors col·lectius, i també per la davallada del turisme, entre altres.

I en aquesta línia, també vull recordar que, a més d'altres moltes mesures empreses pel Departament per a pal·liar les conseqüències d'aquesta crisi, a finals de juliol, es va presentar un pla de 3.000 milions d'euros per a impulsar la bioeconomia i transformar en els pròxims anys el sector agroalimentari, forestal i marítim, que dona resposta a les demandes de la societat i als reptes identificats en les agendes globals i europees per a poder garantir la qualitat de vida de la ciutadania, i inclòs en el Pla de reactivació econòmica i protecció social del Govern català.



Comissió d'Artesania Alimentària Catalana

Està integrada per:

President/a:

El/la director general d'Alimentació, Qualitat i
Indústries Agroalimentàries

Vocals:

Dos/dues representants del Departament
d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Un/a representant de l'Agència Catalana del Consum

Un/a representant del Departament de Salut

Un/a representant del Departament d'Ensenyament

Quatre representants de les organitzacions
sectorials d'artesania

Un/a representant del Consell General de Cambres
de Comerç, Indústria i Navegació de Catalunya

Un/a representant del Consell de les persones
consumidores de Catalunya

Un/a representant del Consorci de Comerç,
Artesania i Moda de Catalunya

Secretari/ària:

Un/a funcionari/ària de la Direcció General
d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries



Presentació Gremis

Un any més, la Generalitat de Catalunya, a través del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, fa un reconeixement a les persones i empreses que conformen el món de l'artesania alimentària a través del lliurament dels Diplomes de Mestres Artesans Alimentaris i del Premi al Jove Artesà Alimentari Innovador.

Aquest és un reconeixement a un sector que representa una activitat important de l'economia de Catalunya i que, alhora, és un element essencial de les nostres tradicions i la nostra cultura gastronòmica. Per als professionals artesans és un reconeixement per la seva aportació a la identitat del país, a la cohesió del territori i, sobretot, a la feina ben feta amb productes de proximitat que, en molts casos, promocionen tota la població o la comarca on estan situats.

Un any més, doncs, retem homenatge a aquests companys i companyes que, amb el seu mestratge, donen exemple d'estimació al seu ofici; ells ens ensenyen a seguir les tradicions tot fent-les evolucionar per adaptar-les a les demandes dels consumidors. Tradició i innovació són dos aspectes que han d'anar plegats si volem mantenir una artesania alimentària de qualitat. I és per això que es concedeix el Premi al millor Jove Artesà Alimentari Innovador de 2020, per les seves actuacions de recerca i desenvolupament de nous productes artesans alimentaris i la seva divulgació, que sens dubte contribueixen a millorar la imatge, el prestigi i la competitivitat de l'artesania alimentària catalana.

Però només amb reconeixements no aconseguirem donar futur a l'artesania alimentària; ara més que mai cal defensar i protegir l'artesania alimentària i donar-li eines perquè pugui prosperar. En aquest repte hem d'anar plegats gremis, associacions i administracions. Gràcies a la formació que s'imparteix a les escoles dels gremis i associacions, s'han aconseguit mantenir vius molts productes tradicionals, s'han millorat els processos productius, s'ha incrementat la qualitat dels productes i s'ha obert la porta a propostes innovadores que donen il·lusió de futur als més joves. L'artesania alimentària, però, també és responsabilitat de les administracions, i són elles les que han d'aportar el seu gra de sorra promovent-la entre els consumidors i aconseguir així noves generacions de joves artesans.

Agraïm a tots els Mestres Artesans així com al guanyador del Premi al Jove Artesà Alimentari Innovador guardonats en aquesta edició i a les seves famílies la seva tasca diària, que és el que dona valor a l'ofici i el que dona identitat a tota la societat catalana.

Setembre 2020





DIPLOMES 2020

MESTRE ARTESÀ

ALIMENTARI



Requisits Mestre Artesà Alimentari

Atesa la importància que té per al sector agroalimentari de Catalunya el manteniment de petites empreses artesanes que conserven valors econòmics, culturals i socials propis, la Generalitat de Catalunya va regular l'Artesania Alimentària a Catalunya mitjançant la Llei de Qualitat Alimentària (Llei 14/2003) i el Decret que la desenvolupa.

Una de les figures que es regula en aquesta normativa és el Diploma de Mestre Artesà Alimentari.

El Diploma de Mestre Artesà Alimentari s'atorga a aquells artesans que reuneixen determinats mèrits de creativitat i coneixements en el camp de l'artesania alimentària en algun dels oficis que especifica el Decret, que disposen del carnet d'artesà alimentari i que n'han exercit durant un període mínim de quinze anys.

L'atorgament del diploma significa el reconeixement del mestratge excepcional amb el qual l'artesà exerceix el seu ofici, per la qual cosa només podrà ser atorgat a persones a les quals se'ls pugui acreditar una llarga trajectòria professional reconeguda, domini tècnic del seu ofici, experiència i mèrits de caràcter extraordinari en la seva pràctica.

La normativa estableix que el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació atorgarà aquests diplomes a artesans que siguin proposats per les entitats de representació i de defensa dels interessos professionals dels artesans o amb la sol·licitud dels propis interessats.

Les propostes es presenten durant l'últim trimestre de cada any i l'atorgament requereix l'informe favorable de la Comissió d'Artesania Alimentària Catalana.

El diploma té caràcter vitalici, sens perjudici que pugui ser revocat d'ofici, amb incoació de procediment.

Diplomes 2020

Mestre Artesà Alimentari

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació atorga Diplomes de Mestre Artesà Alimentari des de l'any 1987, i des de llavors s'han lliurat 1037 diplomes (sense comptar els d'aquesta edició).

Carnissers, cansaladers i xarcuters

Xavier Abel Díaz
Caldes de Montbui
(Vallès Oriental)

Olga Arroyo Julivert
Calafell (Baix Penedès)

Maria Blanch Planagumà
Vilallonga de Ter (Ripollès)

Jordi Burch Tarrats
Jafre - La Bisbal d'Empordà
(Baix Empordà)

Josep Maria Peracaula Dorca
L'Hostalnou de Bianya
La Vall de Bianya (Garrotxa)

David Pusó Rueda
Ribes de Freser (Ripollès)

Neus Salat Tarrasón
L'Hospitalet de Llobregat
(Barcelonès)

Forners

Ramon Lluís Alavedra Torrella
Monistrol de Montserrat (Bages)

Josep Bosch Burgaya
Manlleu (Osona)

Jordi Capella Escanilla
Sabadell (Vallès Occidental)

Emili Feliu Campà
Barcelona (Barcelonès)

Gemma Fortino Orga
Barcelona (Barcelonès)

Enric Francisco Soms
Mataró (Maresme)

Toni Frias Pulido
Lleida (Segrià)

Mario Giraut Ordeix
Barcelona (Barcelonès)

Xavier Goixart Salla
Os de Balaguer (Noguera)

Marc Tur García
Barcelona (Barcelonès)

Aquest any s'entregaran 25 diplomes més, d'acord amb les propostes presentades per a l'atorgament del Diploma de Mestre Artesà Alimentari a diverses persones, amb l'informe favorable de la Comissió d'Artesania Alimentària de Catalunya de data 30 de març de 2020 i la Resolució ARP/1359/2020, d'11 de juny.

La distribució dels mestres artesans alimentaris per oficis d'aquest any és la següent: 10 forners, 5 pastissers, 7 carnisers, cansaladers i xarcuters, 2 xurrers i 1 formatger.

Formatger

Miquel Bosch Lladó
Sallent (Bages)

Xurrers

José Ángel Lunar Rodríguez
L'Hospitalet de Llobregat
(Barcelonès)

Pastissers

Manel Alacid Gasparín
Sant Carles de la Ràpita
(Montsià)

Carmen Zamorano García
Barcelona (Barcelonès)

Ricard Berenguer Vila
Sant Vicenç de Castellet (Bages)

Ramon Bertran Simon
Vilafranca del Penedès
(Alt Penedès)

Jaume Viñallonga Mas
Montornès del Vallès
(Vallès Oriental)

Antoni Viñas Boluda
Sant Feliu de Guíxols
(Baix Empordà)

Xavier Abel Díaz

Abel Artesans Xarcuters

Caldes de Montbui (Vallès Oriental)

La fita més important per a mi és estimar aquest ofici des de fa més de 35 anys i no cansar-me d'aprendre.

Porto gairebé tota la vida aprenent, primer de la mà del meu avui i del meu pare i, quan vaig poder accedir a l'Escola dels Oficis de la Carn als anys 80, allà vaig continuar la formació i vaig començar a consolidar aquest ofici que porto dins des de petit.

El meu pare va ser el millor mestre, company i amic que vaig poder tenir. Vaig poder anar a Barcelona a estudiar a l'escola del gremi amb els millors mestres xarcuters i cuiners, que em van donar els coneixements tècnics d'allò que ja sabia fer.



XAVIER ABEL DÍAZ

Abel Artesans Xarcuters

L'any 2000 vaig agafar el relleu de la cansaladeria-xarcuteria familiar a on els productes tradicionals tenen un pes molt important en el mostrador, seguint l'arrel marcada pel pare, però adaptant-los a les necessitats específiques de les dietes dels meus clients.

Tota aquesta formació i treball s'ha vist recompensats amb diferents premis i reconeixements, com el Botifarró d'Or a la millor tapa de botifarra crua de l'Ajuntament de Caldes; a més a més,

fruit d'una col·laboració en un projecte amb l'Ajuntament per donar més protagonisme a l'aigua termal de la vila, va sorgir la "Botifarra original Termal", un producte que innova amb 4 classes de carn dins la recepta tradicional que es va consolidant per la seva singularitat.

Així mateix, la meua botiga té el reconeixement de Botiga Centenària per la Generalitat de Catalunya.

Actualment, compaginem la xarcuteria artesana amb la cuina casolana, elaborant els nostres menús amb productes de la màxima qualitat, de proximitat i de temporada, adaptant els gustos a les peticions realitzades, però deixant-hi el nostre toc personal i professional.

Olga Arroyo Julivert

Xarcuteria Arroyo

Calafell (Baix Penedès)

Nascuda al Vendrell l'any 1965 en una família de xarcuters, va aprendre l'ofici des de petita a l'empresa familiar creada l'any 1960. El pare, Pau Arroyo, també fou reconegut Mestre Artesà Xarcuter. Des del 1985 la podeu trobar al Mercat de Calafell, on seguint la tradició, compta amb la incorporació al negoci de la 3a generació, amb el seu fill Nil.

De pares a fills, així és com va aprendre aquest bonic ofici. Des de petita, el pare li ensenyà tots els processos d'elaboració dels embotits a la fàbrica familiar i la mare li va transmetre la passió per la venda, darrere el taulell de la parada del Mercat del Vendrell.



OLGA ARROYO JULIVERT

Xarcuteria Arroyo

Al llarg de la dècada del 1980, en el moment d'expansió de l'empresa familiar, començà a regentar diferents parades, primerament a Sant Salvador, Coma-ruga, Vilafranca de Penedès i finalment a Calafell, on s'instal·là amb parada pròpia el 1985.

La formació ha estat sempre un dels motors de desenvolupament del negoci, evidenciat en la participació en els cursos dels diferents gremis als quals pertany, tant en el vessant d'alumna com de formadora, sobretot en l'especialitat de safates d'embotits i formatges, així com en l'elaboració de cuinats.

Les necessitats d'adaptació als nous models comercials van impulsar-la a liderar, com a presidenta del Mercat, la creació d'un nou mercat, obert el 2013, adequat a les noves necessitats dels clients. Les noves instal·lacions del mercat han permès la continuïtat de l'ofici, sense renunciar als orígens, tant en l'elaboració tradicional de productes a l'obrador propi, com en la seva comercialització. Els tres pilars d'aquesta filosofia han estat la Qualitat, la Tradició i la Innovació, esdevenint el lema que ha guiat sempre la visió del negoci, que de ben segur s'adaptarà als canvis i els reptes que vindran.

El reconeixement com a Mestre Artesana Xarcutera suposa també un orgull pel fet de ser la primera dona de la família a rebre'l.

Maria Blanch Planagumà

Can Blanch

Vilallonga de Ter (Ripollès)

Fa 41 anys que sóc carnissera, des dels 16 anys exactament.

Estic molt satisfeta de tot el que hem anat aconseguint al llarg dels anys, però una de les fites més importants segueix sent fer l'embotit bo, deliciós i exquisit com el primer dia. Coses com aquestes donen un plus d'exclusivitat que, amb el pas dels anys, marca la diferència.



MARIA BLANCH PLANAGUMÀ

Can Blanch

A l'any 1979, quan jo tenia 16 anys, i després d'haver cursat 2 anys d'administratiu a Ripoll, vaig començar a treballar a la carnisseria que des de l'any 1933 tenien els meus avis juntament amb els meus pares, i va ser allà on vaig aprendre l'ofici de carnissera.

A l'any 1990 els meus pares van obrir una altra carnisseria molt més gran que la primera, on també veníem tota mena de queviures. Allà, al cap d'uns anys, vaig posar-me al capdavant del negoci, mantenint la mateixa essència de tota la vida, però amb un toc més modern, fet que ens va fer ampliar molt la cartera de clients.

Després de 22 anys, al 2012, vaig traslladar-me a l'actual botiga, molt més gran i moderna que les anteriors. També en el mateix any s'hi va incorporar el meu fill, i posteriorment, la meva filla, fets que ens han permès d'ampliar el negoci en tots els sentits.

Jordi Burch Tarrats

Can Raliu

Jafre - La Bisbal d'Empordà (Baix Empordà)

Fa 20 anys que vaig començar a fer de carnisser a l'empresa familiar, després d'haver estudiat el grau mitjà de carnisser i xarcuter a Monells, a l'Escola de Capacitació Agrària del Baix Empordà. Vaig treballar 15 anys a l'obrador de Jafre, però ja fa 5 anys que porto la botiga de la plaça de l'església de La Bisbal.

El 2018 Girona Excel·lent ens va donar el primer premi a la millor botifarra de perol. Va ser un reconeixement a l'esforç de molts anys, i tots ens en vàrem sentir molt orgullosos.



JORDI BURCH TARRATS

Can Raliu

Ja de ben jove vaig tenir clar que volia seguir el negoci familiar. Vaig créixer a la carnisseria de casa, la que havien començat els meus avis, la Vicenteta i en Miquel, i que els meus pares, en Josep i l'Imma i la meva tia, la Maria Burch, es varen encarregar de fer créixer. De ben segur que d'una de les coses que em sento més orgullós és de ser la tercera generació de Can Raliu juntament amb la meva germana Irene, que lluitem diàriament per tirar el negoci endavant. La nostra fita és donar el millor servei possible als nostres clients i no perdre la nostra essència com a negoci familiar.

En el seu moment va ser tot un repte passar de treballar a l'obrador a anar a darrera el taulell de cara al públic, però amb el temps i el dia a dia he anat agafant la suficient experiència i confiança com per a hores d'ara sentir-m'hi realment còmode.

Actualment, intentem no quedar-nos enrere pel que fa a l'evolució en el món de la carnisseria, això també és tot un repte! Ens anem formant en diversos cursos que ens ofereixen des del Gremi de Carnissers, estem presents a les xarxes socials i intentem innovar en tots els aspectes que ens són possibles. Així doncs, espero seguir amb la mateixa motivació i empenta que fins ara i seguir oferint el millor de mi al nostre negoci.

Josep Maria Peracaula Dorca

Can Dorca

L'Hostalnou de Bianya. La Vall de Bianya (Garrotxa)

Can Dorca de la Vall de Bianya a la Garrotxa és actualment un escorxador i elaborador de productes del porc artesans. La seva història es remunta abans de la Guerra civil, on Pere Dorca Callís exercia de flequer a l'immoble adquirit a l'any 1929.

L'any 2013 la botiga Can Dorca es distingida com establiment històric des del 1935 per la Cambra de Comerç de Girona. Visitar la botiga de Can Dorca a l'Hostalnou de Bianya fundada a l'any 1948 és entrar en el túnel del temps. Manté el taulell per despatxar, un petit bar i l'espai per vendre la carn i els embotits que elaboren artesanalment.



JOSEP MARIA PERACAUULA DORCA

Can Dorca

El negoci faria un tomb amb l'entrada del seu nebot, Miquel Dorca Espuña, i la seva esposa, Pepeta Masoliver. Primer van ser arrendataris i després van adquirir el local. Aviat van afegir a la botiga a la venda de pa i la fabricació d'embotits. La Concepció i la Mercè, filles del matrimoni, van treballar a l'establiment.

L'any 2004, amb la mort d'en Miquel, el negoci va passar al seu net, Josep Maria Peracaula, fill de la Mercè. Miquel Dorca Espuña i la seva dona, Josefina Coromina, la Pepeta, es van establir a Hostalnou de Vall de Bianya el 1948. El matrimoni ja tenia experiència en la cria i matança del porc.

El 1949 obtenen l'alta de fàbrica d'embotits i escorxador. Les dues filles, Concepció i Mercè, van aprendre les feines de l'escorxador i la fàbrica d'embotit i van impulsar la modernització de l'establiment.

El 1996, Miquel Dorca constitueix la societat limitada Miquel Dorca, SL, que amb la seva mort, el 2004, passa a mans del seu net, Josep Maria Peracaula Dorca, que continua actualment amb el negoci familiar. Actualment, cada setmana es fa matança del porc al seu escorxador, un dels pocs que hi ha a Catalunya, controlant tota la cadena alimentària, de la granja a la taula.

Can Dorca ven la carn del porc i els productes elaborats (embotits cuits i curats) a la seva botiga ubicada a la Vall de Bianya. El seus productes també es troben a altres comerços de la comarca de la Garrotxa a Girona i a Barcelona.

David Pusó Rueda

Can Rueda

Ribes de Freser (Ripollès)

Des de fa 28 anys em dedico professionalment a fer de cansalader, si bé em vaig enamorar d'aquest ofici molt abans. Sempre em fixava en tot el que feia el meu pare i tenia claríssim que de gran volia ser com ell, des de ben petit que ajudava els meus pares en allò que podia. Sempre ha set dur tirar un negoci endavant, avui dia ho fem en unes instal·lacions renovades i molt més adequades de les que disposàvem llavors. Segurament això sigui la fita més destacada en la meua trajectòria professional.



DAVID PUSÓ RUEDA

Can Rueda

El meu nom és David Pusó Rueda i actualment regento Can Rueda, situat a Ribes de Freser. Negoci familiar fundat el febrer de 1964. Sóc cansalader i he dedicat els millors anys de la meua vida i els no tan bons també a l'ofici que m'ho ha donat tot. Era molt jove quan tota aquesta aventura va començar. El primer repte que teníem al davant amb el pare era important, calia afrontar una remodelació en profunditat de l'obrador i junts ho vàrem assolir.

L'any 1996 vaig fer un curs organitzat pel Gremi i impartit pel Sr. Jacint Arnau. Els coneixements adquirits allà van ser de vital importància i sovint encara recorro aquells vells apunts que esperen pacientment que un dia els passi a net. Soc així de desmanegat...

Un obrador nou requeria adequar tot el nostre procés productiu i l'adquisició d'una màquina de lligar i d'un assecador que ens donés aquella tranquil·litat de poder elaborar tot l'any. Arribats a aquest punt, disposàvem d'un obrador en òptimes condicions. Arribava el moment d'afrontar una modernització de la botiga, que seria la tercera. L'última datava dels primers anys 80. L'any 2010 es va reformar en profunditat, adquirint l'aspecte actual. Posteriorment, va seguir una adequació de l'obrador amb adquisició de maquinària i reforma del terra.

Es van modificar totes les formulacions dels productes per tal d'adaptar-los i fer-los aptes a totes les al·lèrgies alimentàries. L'any 2018 vàrem decidir elaborar pernil cuit; es va adquirir un bombo i, gràcies al curs de 1996, avui fem un bon pernil cuit. La meua fita més gran, però, és arribar a mestre sabent que tinc molt per aprendre, i saber que sense la meua família i l'equip de treball no hauria assolit tants reptes.

Neus Salat Tarrasón

Cansaladeria Can Salat

L'Hospitalet de Llobregat (Barcelonès)

La meva experiència professional en aquest ofici comença de molt jove, quan estudiava, i donava un cop de mà a la botiga propietat del meu pare. Ja des d'aleshores, els meus pares em van transmetre la vocació per aquest ofici i la bona manera de fer les coses. Estic molt orgullosa d'aquesta distinció donat que el meu pare va esdevenir Mestre Artesà l'any 1992, i per tant, que ho rebi jo ara és una mostra de que ens em mantingut fidels a la nostra filosofia de servei i qualitat. Can Salat és una botiga quasi centenària.



NEUS SALAT TARRASÓN

Cansaladeria Can Salat

Va ser fundada l'any 1931 pel meu avi, Josep Salat Berga, i cap a l'any 1963 va passar a mans del meu pare, Joan Salat Talló. Quan arriba el moment de la seva jubilació, l'any 2008, passo a ser-ne jo la propietària. La botiga forma part de la història del barri de Santa Eulàlia. Ha passat per una guerra, una postguerra, dictadura, no dictadura, crisis, processos i per totes les vivències, bones i dolentes, que passen a totes les famílies. I fins i tot per una pandèmia, qui ens ho havia de dir!!! Per la meva part, després d'acabar els estudis, i de fer un curs de gestió a l'Abat Oliva, ja incorporada al 100% a la botiga, he anat fent diferents cursos d'especialització al Gremi tant d'elaboració com de cuina. Durant tots aquest anys, ens hem mantingut fidels a la nostra filosofia d'elaboració pròpia, filosofia que m'han transmès el meus pares, el Joan i la Teresa. Combinant la tradició amb la innovació, a casa nostra podeu trobar els típics productes de la xarcuteria catalana, com són les botifarres, la blanca i la negra, la crua per fer a la brasa, la catalana, els bisbes, els bulls, etc. I com a marca de la casa tenim els nostres canalons. Però darrera d'això, hi ha un equip humà, del que estic molt orgullosa, com la Maria i el Miquel, amb els qui porto des de tota la vida i que sense ells això no tindria sentit. O la Silvia i la Maria Pilar, que no porten tants anys, però que també aporten molt amb la seva tasca. Per acabar, jo diria que la fita més important aconseguida és tenir el reconeixement del client, el comentari que li ha agradat molt el que li has preparat, la fidelitat, tenir clients que semblen que siguin part de la teva vida. Perquè, finalment, el destí de tot això és el client.

Ramon Lluís Alavedra Torrella

Fleca Alavedra

Monistrol de Montserrat (Bages)

Ramon Lluís Alavedra és forner de tercera generació i fa 35 anys que exerceix aquest ofici. El seu avi va començar la professió en un forn a Vacarisses.

L'any 1970 el seu pare va fer-se càrrec d'un antic forn, fundat el 1884, amb botiga annexa al carrer Pla, núm. 1, de Monistrol de Montserrat, negoci que posteriorment va passar al seu nom.

L'any 2007 va obtenir del Departament de Comerç el Premi de la Generalitat de Catalunya com a "Establiment Comercial Centenari".



RAMON LLUÍS ALAVEDRA TORRELLA

Fleca Alavedra

Diàriament elabora una gran quantitat de productes pananers, de brioixeria i de pastisseria de la més alta qualitat i sempre conservant la tradició artesana familiar. En són un exemple el pa de pagès, de multicereals, d'espelta, de sègol, gallec, xapata, de vidre, coques de forner, de brioix, coca de mató, coca de poma, així com pastissos, braços de gitano, lioneses, tortells, entre d'altres.

El procés d'elaboració del pa es fa de forma artesana amb llargues fermentacions.

Al llarg de la seva trajectòria, ha anat modernitzant el negoci, adaptant-se als canvis en les necessitats de compra dels consumidors, però conservant el caràcter artesà dels seus productes.

Per tal de perfeccionar-se en l'ofici, ha assistit a diferents cursos impartits pel Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

Ha fet demostracions per a escolars de primària en centres d'educació infantil de Monistrol de Montserrat.

Amb motiu de la Fira de la Coca i el Mató que se celebra cada any a Monistrol, ha participat en diversos programes de televisió.

Josep Bosch Burgaya

Pâtisserie-forn Sant Roc

Manlleu (Osona)

Josep Bosch és forner de 4a generació. Ha dedicat tota la vida a l'ofici de forner, ja que el va aprendre en l'obraor familiar i ha continuat una tradició artesanal centenària.

El forn Sant Roc va ser obert per Ramon Rovira l'any 1888, quan primerament estava situat al carrer Delaris, i més tard va ser regentat per Anita Rovira, filla petita del fundador que, juntament amb el seu marit, Jaume Bosch, van traslladar el forn al carrer de la Passió, besavis de Josep Bosch.



JOSEP BOSCH BURGAYA

Pâtisserie-forn Sant Roc

Tots els pans del Forn Sant Roc són elaborats de forma artesanal, amb matèries primeres de primera qualitat i seguint el procés artesanal de mescla, temps d'espera i repòs per tal d'aconseguir una penetració de les fècules i posterior cocció amb el forn de llenya.

El 1996 va col·laborar amb l'Associació de Flequers d'Osona en la creació del "Pa d'Osona", pa artesà que s'elabora principalment a les poblacions de la comarca.

Va ser el pioner en crear "El Serpent de Manlleu", una galeta en forma de serp, que representa una llegenda tradicional de Manlleu. Un record per als visitants i un referent d'identitat per als manlleuencs.

Des de l'any 2013, col·labora amb diferents entitats, fent difusió de l'ofici de forner, com el Departament d'Educació, la Diputació de Barcelona i l'Ajuntament de Manlleu, amb la realització de formacions pràctiques del PQPI – Pla de Transició de treball.

Al 2013 Forn Sant Roc va rebre el premi com a Establiment Comercial Centenari del Departament d'Empresa i Ocupació de la Generalitat de Catalunya, esdeveniment que va ser publicat en el diari "9 Nou", de Manlleu.

L'octubre de 2013, l'empresa va ser premiada per la Cambra de Comerç de Barcelona, amb motiu del "Dia de la Cambra".

Jordi Capella Escanilla

Fleca Roca

Sabadell (Vallès Occidental)

En Jordi Capella Escanilla fa 29 anys que exerceix aquesta professió. Els seus inicis van ser al negoci familiar, fundat el 1957 per Pere Roca. El 1989 es va constituir la societat “Fleca Roca, S.L.”, de la qual són administradors ell i la seva esposa, Concepció Roca.

L’objectiu de l’empresa, ubicada a Sabadell, sempre ha estat defensar el consum de pa artesà i de qualitat, oferint diàriament als seus clients una àmplia varietat d’especialitats elaborades de forma artesana.



JORDI CAPELLA ESCANILLA

Fleca Roca

Fleca Roca és una de les empreses implicades en el projecte “Pa de Sant Julià”, un pa que s’elabora amb farina d’alta qualitat de producció integrada i que, sota el control del Consell Regulador, garanteix una producció de qualitat mitjançant mètodes respectuosos amb la salut i el medi ambient, així com el procés des del camp fins a la fleca.

L’empresa és pionera amb el treball amb farines ecològiques de proximitat, col·laborant amb les cooperatives de consum, elaborant a més, productes amb masses mare naturals i amb llargues fermentacions. Així mateix, figura inscrita en el Registre de fleques elaboradores de la IGP Pa de Pagès Català.

Durant la seva trajectòria professional, el Sr. Capella ha assistit a diferents cursos de pa i pastisseria, per tal d’ampliar els seus coneixements i perfeccionar-los.

Col·labora amb Ethos, una associació dedicada al tractament i rehabilitació de les drogodependències, impartint tallers per a adolescents, i també realitza tallers per a nens de l’Escola Teresa Claramunt, sempre intentant transmetre l’essència de l’ofici.

Emili Feliu Campà

Forn Sant Josep

Barcelona (Barcelonès)

Fent de forner des de fa 32 anys, vaig començar amb 20 anys en el forn de la família.

Guanyadors de La Llesca d'or l'any 2017 i Millor Pa de Sant Jordi 2018.

El nostre forn forma part de la ruta del bon pa de Catalunya i Espanya en totes les seves edicions.



EMILI FELIU CAMPÀ

Forn Sant Josep

Vaig començar amb els treballs de brioxeria al forn, quan als forns no era el que més es cuidava i a poc a poc em vaig anar introduint al món del pa de la mà del meu pare, aprofitant els seus coneixements i anant introduint nous pans i formant-me en noves tècniques.

Soc la 4a generació en el mateix forn, que va començar l'any 1913 la meva besàvia quan va comprar el local on som avui quan ja era un forn. El meu pare ja va fer un canvi important en la manera de fer pa quan va introduir el sistema "poolish" que va aprendre d'un mestre francès a finals dels anys 80.

Anys després (2005) vaig anar a França a fer diverses formacions i vam introduir el sistema de massa mare natural en la nostra feina, eliminant tot tipus de millorants i additius i utilitzant farines molturades a la pedra i el menys refinades possible. La nostra manera de treballar en la actualitat és aquesta: massa mare natural, farines molturades a la pedra, llargues fermentacions (16 a 24 hores) i pa cuit en forn de pedra, per aconseguir un pa amb bona textura i molt bon sabor.

Gemma Fortino Orga

Fleca Fortino

Barcelona (Barcelonès)

Porto més de 18 anys a la professió. Soc la 5a. generació de flequers. Per a mi, el forn ha estat la meva segona casa.

Sobre els 13 anys ja em tocava baixar a despatxar els dissabtes al matí. Mentre estudiava, sempre vaig estar a jornada partida al forn. Ara fa cinc anys que el porto jo. Estic molt orgullosa per haver pogut fer sobreviure un negoci després de la mort sobtada del mestre forner, el meu pare, i en el mateix any, la demanda per desnonar-nos del local on estàvem feia quasi 100 anys.



GEMMA FORTINO ORGA

Fleca Fortino

En el nostre forn, ja des que la meva mare es va casar amb el meu pare i ell la va fer participi del negoci, el tema de la salut ha estat molt important. Vam ser dels primers forns de Barcelona a tenir pans integrals de qualitat i en utilitzar farines alternatives al blat, com l'espelta i el kamut. Amb els anys, cada cop ens hem especialitzat més en fer productes saludables, equilibrats, saborosos i naturals. Ara treballem amb un munt de farines sense gluten, i oferim un ampli repertori de productes vegetarians, fins i tot vegans.

A mi particularment el que més m'agrada és ajudar el client a trobar el pa que millor li anirà segons les seves necessitats. Escoltant els clients veus cap a on has d'anar per poder ajustar-te cada cop millor al que se'ns demana. Si alguna cosa crec que tinc diferent i que he volgut que impregni el negoci és l'interès per informar els clients d'aspectes nutricionals del pa i donar consells d'alimentació en general. I oferir-los un espai on se'ls escolti.

Enric Francisco Soms

Can Kiku Forn de pa

Mataró (Maresme)

Enric Francisco és fundador i administrador de l'empresa "Can Kiku, S.L.". El 1988 arrenca amb un petit obrador per fer berlines, per a distribuir a botigues de Mataró. Més endavant l'obrador comença a fer pa. Al 1993 engega la primera botiga pròpia venent directament el pa i la brioxieria que elabora.

El seu obrador està situat al c/ Batista i Roca, núm. 61, de Mataró, i actualment en té 5 botigues en aquesta població.



ENRIC FRANCISCO SOMS

Can Kiku Forn de pa

A Kikupa es vetlla per la qualitat en l'elaboració dels productes pananers i de pastisseria, tot mantenint una metodologia artesana, però sense negar-se als avenços tecnològics, sempre que no afectin ni la qualitat, ni la composició nutricional.

Per tal de mantenir la qualitat del pa, producte bàsic en la nostra nutrició, a la seva fleca s'utilitzen les millors matèries primeres, es fa una bona massa mare, es respecten els temps de repòs, les fermentacions i les bones coccions dels productes en un forn de pedra o de convecció, segons convingui a cada tipus de pa.

Ha realitzat diferents formacions impartides pel Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, tals com, Productes nous a la fleca, Carta de pans i pans especials, per tal d'incorporar nous productes i tècniques al seu negoci. Fa uns anys, en el seu obrador va fer una demostració per a infants d'una escola de Mataró.

Des del 2012, Kikupa forma part de la I.G.P. Pa de Pagès Català i ha participat en algunes eliminatòries del Concurs al Millor Pa de Pagès Català.

Toni Frias Pulido

Forn Frias

Lleida (Segrià)

Soc forner de 2a. generació, havent estat lligat des de ben petit al forn de pa familiar. Sóc un apassionat de l'ofici des de sempre.

Em sento orgullós de formar part de la Junta del Gremi de Forners, en una etapa en la qual estem apostant fort per la formació dels forners de les Terres de Lleida.



TONI FRIAS PULIDO

Forn Frias

Vaig iniciar la meua trajectòria en aquest apassionant ofici l'any 1994, quan amb 14 anys li vaig dir al pare que no volia seguir estudiant i em volia dedicar a la seva professió.

El meu pare, Antonio Frias Ferrer, va iniciar el negoci l'any 1987 a la població d'Almenar, traslladant-se posteriorment a la plaça de la Sal de Lleida, on vaig començar a ajudar en les tasques del forn. Tenia 12 anys. Va ser a l'obrir el forn al barri de Pardiñes quan em vaig incorporar a treballar.

Des de llavors, l'evolució ha estat constant, ampliant producte i treballant sempre per aconseguir la millor qualitat. Això ens va permetre obrir una altra botiga el 1998, i el 2007 vaig emprendre la primera botiga pel meu compte. Obertura de dues noves botigues el 2008 i una altra el 2009.

Des de l'any 2014 formo part de la Junta Directiva del Gremi de Forners de les Terres de Lleida, i hem tirat endavant "l'Aula del Gremi de Forners/es", amb l'objectiu de portar la fleca de la nostra terra cap a l'excel·lència, millorar les nostres tècniques i innovar en producte.

Al Forn Frias oferim diàriament tota mena de pans artesanals, estant especialitzats i reconeguts per les coques de recapte i els panadons. Em sento molt orgullós de l'equip que tinc a l'actualitat i també els atribueixo els nostres èxits.

Mario Giraut Ordeix

Forn de Pa Giraut

Barcelona (Barcelonès)

Porto més de 25 anys a la professió. Soc la 3a. generació de forners, des de 1895, en el forn del barri d'Hostafrancs. Del que estic més orgullós és de seguir fent el pa com ens va transmetre el pare, de manera artesanal i tradicional, cada nit i coent-lo al matí per gaudir d'un bon pa natural elaborat a mà amb massa mare i amb productes de proximitat. Espero continuar molt de temps i qui sap... potser en un futur hi haurà una quarta generació.



MARIO GIRAUT ORDEIX

Forn de Pa Giraut

Més de cent anys són molts anys per resumir en poques paraules el que al llarg d'aquests temps ha estat i és encara la nostre feina i la dels nostres avantpassats. Una tasca feta amb esforç i sacrifici al llarg de tots aquests anys.

Soc la 3a. generació que segueix al forn familiar juntament amb la meva germana, i fins on recordo sempre hem ajudat els meus pares al forn on ens van transmetre l'amor per l'ofici de forner.

Amb el pas dels anys hem anat reformant tot el forn i la botiga, adaptant-nos als nous temps fins arribar a l'actualitat. Entre els nostres productes podem destacar pa de pagès, integral, d'espelta, llonguets, etc.

La fita més gran aconseguida ha estat poder mantenir durant tots aquests anys el negoci familiar, elaborant cada dia el nostre pa de manera artesanal, incorporant-hi noves tècniques i poder donar a la nostre clientela, sempre fidel, un bon pa de qualitat.

Xavier Goixart Salla

Forns Goar

Os de Balaguer (Noguera)

Forner d'Os de Balaguer, a la Noguera, vaig començar als 21 anys treballant com aprenent. Des de llavors, 33 anys de treball constant amb l'objectiu d'oferir el millor producte, sempre elaborat de la manera més artesanal i tradicional. La satisfacció dels clients és la meva prioritat.

La meva trajectòria com a forner comença als 21 anys, quan vaig entrar a treballar com a aprenent a l'obrador d'Os de Balaguer. Als 23 anys, vaig obrir el meu propi forn a la Portella, junt amb el meu germà, passant a fer-me'n càrrec jo sol dos anys després.



XAVIER GOIXART SALLA

Forns Goar

L'any 1997, junt amb la meva esposa, Montserrat Ariet Bertran, vam constituir la societat "Forns Goar, SL", a Os de Balaguer, obrint un altre forn amb degustació, ampliant així el negoci. L'any 2016, vam obrir una botiga al barri de Pardinyes de Lleida.

Forns Goar és un negoci familiar dedicat a l'elaboració i venda dels seus productes, on es pot trobar una gran varietat de pa, elaborat tradicionalment i artesanalment per poder garantir i oferir la millor qualitat als clients. Pans de pagès, d'espelta, xia, quinoa, gallec, integral, entre d'altres, així com brioxeria, pastisseria i coques molt variades. Cal destacar les especialitats de la casa: les coques de recapte i el coc de vidre.

Tot sovint comparteixo els meus coneixements organitzant tallers-demostració amb els nens de l'Escola Leandre Cristòfol del meu poble, i cada any participo a la Fira dels Campaners d'Os de Balaguer i a la Fira de les Aspres del Montsec, amb la finalitat de donar a conèixer i promocionar els productes artesans de forner.

Marc Tur García

Forn de Can Tur

Barcelona (Barcelonès)

Tinc més de 20 anys d'experiència. Soc la 5a. generació de forners del forn de Can Tur, el forn més antic de Sant Andreu. He tingut la sort de conèixer l'ofici des de ben petit, al costat dels meus pares, que m'ha transmès l'amor per aquest ofici i continuem amb la mateixa il·lusió i la mateixa manera de treballar, fent productes artesans i de qualitat.



MARC TUR GARCÍA

Forn de Can Tur

Vaig néixer a Barcelona al poble de Sant Andreu de Palomar (ara el millor barri de Barcelona), on els meus pares tenen el forn de Can Tur des de l'any 1888, que en tinguem constància. Recordo de petit arribar de l'escola i ajudar l'àvia a posar pa als prestatges, que recordo que eren giratoris i s'omplien per davant i per darrera de pa de pagès, barres de quart, barres de mig, llenguets, coca i algunes varietats més.

Ja amb 12 anys, els dissabtes tocava baixar ajudar a fer el que fos, aprendre a funyir, escombrar, netejar llaunes... i amb 16 anys em van apuntar a l'Escola del Gremi de Flequers de Barcelona, amb el professor el Sr. Lupiáñez, on vaig aprendre molt i en tinc molts bons records. Quan vaig tornar de la mili ja em vaig quedar al forn de reparador, ajudant a fer pa, brioixeria, pastisseria i sempre que he pogut fent cursos i anant a demostracions, on sempre aprens alguna cosa nova.

Ara amb el títol de Mestre Artesà sembla que ja ho hagi de saber tot, però jo penso que cada dia soc un aprenent nou i sempre li has de posar ganes, il·lusió i imaginació amb el que fas per tirar endavant.

Miquel Bosch Lladó

Granja Torre d'en Roca, SL

Sallent (Bages)

Vaig néixer i vaig gaudir de la meva infantesa en una de les masies més antigues de Catalunya, situada a Sallent. La meva família i les generacions anteriors s'han dedicat al món làctic. Soc el gran dels tres germans de la masia Torre d'en Roca i vaig decidir endinsar-me en el món de l'artesania elaborant iogurts amb la llet fresca de la nostra granja.

Sempre m'he emmirallat en la manera de fer i ser dels meus pares, que han treballat dia rere dia al capdavant d'una de les masies més antigues de Catalunya. Vaig néixer l'any 1969, i la història de la casa on he viscut sempre m'havia fascinat i m'ha ajudat a sentir un especial entusiasme per la vida a pagès i per estimar la nostra terra.



MIQUEL BOSCH LLADÓ

Granja Torre d'en Roca, SL

De ben petit ajudava a casa a donar de menjar els vedells. Quan sortia de l'escola dedicava les tardes i els caps de setmana a passar el temps a la granja. Tenia clar que volia seguir amb la trajectòria familiar i als 14 anys vaig començar a estudiar a Quintanes per a especialitzar-me en el sector i obtenir el títol superior de Tècnic Especialista en Explotacions Agropecuàries. Els estudis els compaginava amb el repartiment de la llet fresca a granel de la nostra granja a les cases de particulars. Voltava l'any 1989 quan vam iniciar la venda de la llet crua en bosses. El 1992 vam iniciar el tractament de pasteurització i això ens va permetre iniciar la venda de la llet en botigues i restaurants de la comarca.

Poc temps després, cap el 1998, vaig trobar interessant la possibilitat d'endinsar-nos en el món del iogurt. Tenia clar que partíem d'una bona matèria primera: la nostra llet fresca. El fet de poder disposar de granja pròpia i poder elaborar també els productes làctics ens permetia tancar el cercle; i aquesta era una idea que m'entusiasmava. I així és com comença la meva aventura amb el iogurt. Tenia una cosa clara: volia elaborar una recepta de iogurt autèntica, al bany maria, en lots petits, i d'una textura i gust característics. I fins a la data d'avui, mai no hem canviat la recepta ni el procés. L'any 2007 ens vam aliar amb la masia **El Canadell de Santa Maria d'Oló** per a crear el grup Agrofresc. Units vam aconseguir més força per a poder promocionar els nostres productes de proximitat en més punts del territori.

Manel Alacid Gasparín

Pâtisserie Masdeu

Sant Carles de la Ràpita (Montsià)

Soc Manel Alacid, tinc 51 anys i fa més de mitja vida que em dedico a aquesta profes-sió. Durant tot aquest temps he viscut moments molt satisfactoris, però del que més orgullós em sento és d'haver tirat endavant aquest negoci, superant totes les situaci-ons adverses que ens ha tocat viure i poder celebrar aviat el centenari de la nostra pastisseria.

Vaig començar molt jove en aquest món, tot just tenia 19 anys. Jo era un estudiant de ciències empresarials a Barcelona, i em vaig enamorar de la filla de la pastisseria més antiga del meu poble.



MANEL ALACID GASPARÍN

Pâtisserie Masdeu

Quan baixava els caps de setmana, i en les festivitats, els aju-dava a l'obrador fins que el meu sogre va caure malalt i vaig haver de posar-me al capdavant del negoci, tot i continuar els meus estudis a distància.

Tot i haver acabat la carrera, vaig veure clar que la meva vocació era la pastisseria, i des d'aleshores no he deixat de formar-me amb cursos i demostracions, sempre buscant aprendre dels millors.

Així, durant la meva trajectòria professional he participat en diferents esdeveniments i demostracions, en les quals he aconseguit reconeixements i premis. Cal esmentar-ne alguns com el II Congrés Nacional de Cuina (1994), que recordo gratament perquè va ser la meva primera participació en aquest món.

Després en van venir d'altres com:

- 1r Premi Millor Tast Dolç a la Ruta del Tast de Sant Carles de la Ràpita (2017)
- Demostració Elaboració Torrons Artesans (2017)
- 1r premi Millor Tast Dolç (2018)
- Demostració Elaboració Mones de Pasqua (2018)
- Concurs de Panellets (2018)
- Demostració de Bombons i Xocolata a Deltafira
- 1r Premi Tast Dolç Vot Popular Ruta del Tast (2019)
- 1r Premi Tast Dolç Vot Jurat Ruta del Tast (2019)

Per mi, canviar números per ingredients ha estat la millor decisió... Endolcir la vida a la gent em resulta molt gratificant.

Ricard Berenguer Vila

Can Postres

Sant Vicenç de Castellet (Bages)

Vaig començar a fer de pastisser ara fa 33 anys. Va ser quan en tenia 17, a Cal Vila de Sant Vicenç de Castellet, que era la pastisseria dels tiets. Sempre he fet el mateix ofici. I la fita més important que hem aconseguit juntament amb la meua dona, l'Agnès, ha estat obrir la nostra pròpia pastisseria. Va ser el dia de Sant Josep de l'any 2005. Vam iniciar aquest projecte als baixos del nostre domicili, que no és precisament un lloc cèntric a la població. Però familiars i amics ens deien que, si ho fèiem bé, la gent respondria. Després de 15 anys seguim allà i el balanç que en fem és molt positiu.



RICARD BERENGUER VILA

Can Postres

Durant la primera etapa laboral a Cal Vila, vaig anar combinant la feina a l'obra amb la formació a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (EPGB). Allà vaig tenir la sort de comptar amb grans mestres pastissers, i de coincidir a les aules amb alumnes que han acabat convertint-se en pastissers de reconegut prestigi. En finalitzar els estudis, vaig anar treballant per a diferents pastisseries de la comarca, ocupant diverses responsabilitats. Un bon dia, em van proposar de posar-me al capdavant d'una pastisseria de nova creació a Manresa i ho vaig acceptar. Aquella etapa va suposar un salt endavant molt gran per a mi.

Actualment, a Can Postres gaudim plenament de l'ofici i durant aquests primers 15 anys hem fet moltes coses de les quals ens en sentim molt orgullosos. Entre d'altres, la creació de dues elaboracions per a dues de les festes més rellevants de la nostra població: el pastís de Gitanes, que elaborem en motiu de la ballada popular de Gitanes, que se celebra durant la segona Pasqua, i el pastís de la Fira del Vapor, que té lloc a principi de juny. Recentment, també hem estat guardonats amb la Fava de Cacao com una de les 50 millors pastisseries de Catalunya.

Ramon Bertran Simon

Pâtisserie Bertran

Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)

Fa 35 anys que es dedica a l'ofici de pastisser, des d'una pastisseria gairebé centenària fundada pel seu besavi, que als anys 30 del s. XX decideix establir al cor de Vilafranca del Penedès, seguint unes directrius molt concretes: seleccionar els millors proveïdors i oferir xocolates, dolços i productes locals.

Actualment, segueix mantenint aquest esperit, estimant cada dia més l'ofici, sense parar d'aprendre i innovar.



RAMON BERTRAN SIMON

Pâtisserie Bertran

Prové d'una família de quatre generacions de pastissers de Vilafranca, exigent i apassionat per l'ofici, des dels catorze anys ja treballava aprenent la pastisseria més tradicional amb el seu avi i el seu pare, fins que als divuit anys va anar a estudiar a la EPGB de Barcelona, i des-d'aleshores no ha parat de formar-se tant amb professionals del país com de fora, no sols en pastisseria, sino també en altres camps (dietètica i nutrició, idiomes, negocis, etc.). Al 2007, per jubilació familiar passa a fer-se càrrec del negoci definitivament.

Una de les coses que més els enorgulleix és haver aconseguit fer una pastisseria més moderna i sana, sense haver oblidat la tradició; molt arrelada al territori, prioritzant sempre productes de proximitat i locals. Col·laborant tant amb empreses com amb entitats locals (maridatges amb cellers ecològics del Penedès, xerrades a la Associació de diabètics, col·laborant amb els castellers de Vilafranca, etc.) També ha col·laborat amb la ràdio i la televisió local en nombroses ocasions.

Jaume Viñallonga Mas

Pâtisserie Viñallonga

Montornès del Vallès (Vallès Oriental)

Jaume Viñallonga s'inicià a la professió de pastisser a l'edat de divuit anys. Fa més de cinquanta set anys que va començar la seva formació treballant a reconegudes pastisseries, fins que les ganes d'iniciar un projecte propi el van dur a crear el seu propi negoci. Un projecte empresarial que compta amb la implicació i suport de la seva esposa Margarita i els seus dos fills.



JAUME VIÑALLONGA MAS

Pâtisserie Viñallonga

Jaume Viñallonga ha estat sempre un apassionat de la pastisseria i des de petit ja elaborava pastissos de poma, que ell mateix collia del poma de l'hort familiar. Fins que va complir els 18 anys i es va iniciar dins del món de la pastisseria, i en Jaume compaginava els seus estudis amb el treball al camp, amb els seus pares. La seva inquietud per aprendre els secrets de l'ofici el van portar a treballar amb pastissers de Barcelona i imbuir-se de la influència de la pastisseria francesa.

La seva singladura professional comença a la Pâtisserie Àries de Barcelona, on es familiaritzà amb els forns de llenya, que l'han permès dominar amb un gran rigor el control de temperatures als actuals forns.

En Jaume, encuriosit per dominar altres àrees de l'ofici, el porten a treballar a una altra pastisseria a Barcelona, Airó, on comença a aprendre les bases de la pastisseria salada i a exercir i conèixer de primera mà tots els rols dins del negoci: des de la producció fins a l'atenció al públic.

És a l'any 1974 que, decidit a iniciar una etapa professional nova, funda la Pâtisserie Viñallonga, a Montornès del Vallès, i des de llavors no ha deixat de formar-se al Gremi de Pastisseria i a les fires internacionals, com les de París, Alemanya, Itàlia...

A dia d'avui, en Jaume Viñallonga continua treballant diàriament a l'obrador, motivat per la mateixa passió que el van dur a iniciar-se dins d'aquest apassionant món ara fa més de cinquanta set anys.

Antoni Viñas Boluda

Pâtisserie La Vienesa

Sant Feliu de Guíxols (Baix Empordà)

Tercera generació de família amb tradició pastissera, amb una antiguitat de 90 anys, segueix el negoci familiar situat en ple cor de la Costa Brava.

Els moments més importants de la seva carrera professional han estat poder aconseguir dues vegades consecutives el Premi a la Millor Figura de Xocolata a la “Coupe du Monde de la Pâtisserie”.

Pastisser per tradició familiar i vocació, des de ben petit remenava per l’obra-dor amb el seu pare, que ja feia grans figures artístiques i amb el que “jugava” amb la xocolata, la seva gran passió dins aquest món dolç.



ANTONI VIÑAS BOLUDA

Pâtisserie La Vienesa

Format als seus inicis en l’obra-dor familiar, i simultàniament a l’Escola del Gremi de Pastisseria de Barcelona (EPGB), amb vint anys marxa a Itàlia, a treballar a casa de la família Gatullo on, entre altres coses, aprèn la difícil elaboració del tradicional Panetone de Milà. Durant tota la seva carrera com a pastisser s’ha anat formant també en diverses escoles d’Espanya i França.

Convençut de la importància de la constant formació per desenvolupar l’ofici, dedica part del seu temps a la docència, tant a nivell particular, com treballant per la prestigiosa marca de xocolates Valrhona, donant cursos arreu del món.

La seva passió per la xocolata el porta a investigar i provar contínuament tècniques i dissenys de peces artístiques cada vegada més complexes, i és aquesta experiència que el porta a participar en concursos i esdeveniments de gran importància a escala nacional i internacional, amb resultats molt exitosos:

Guanyador absolut del “Prix Chocolat Jean Marie Sibenaler, selecció espanyola 1996.
Finalista del “Gran Prix Internacional Chocolat”, París, 1999.

Prix Especial Chocolat a la “Coupe du Monde de la Pâtisserie”, 1999.

Prix Especial Chocolat a la “Coupe du Monde de la Pâtisserie”, 2001.

Medalla de “Mestre Pastisser” de l’Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona, 2012.

José Ángel Lunar Rodríguez

Xurrería La Confianza

L'Hospitalet de Llobregat (Barcelonès)

Porto més de 30 anys en aquest ofici. Vaig començar sent un nen a la xurreria familiar, i allà vaig conèixer i aprendre tot el referent a aquest ofici.

La meva fita més important és continuar treballant junt amb la meva parella, realitzant productes artesans i de qualitat a la mateixa xurreria que els meus pares van fundar als anys 70.



JOSÉ ÁNGEL LUNAR RODRÍGUEZ

Xurrería La Confianza

La meva marxa en l'ofici va començar de ben petit, quan ajudava als pares en la negoci familiar, una xurreria situada al barri de Bellvitge de l'Hospitalet de Llobregat.

Vaig anar alternant l'escola amb els meus aprenentatges a la xurreria de mà dels meus pares, que dia a dia m'ensenyaven totes les elaboracions artesanes que es realitzaven.

Per causes familiars, als 19 anys vaig quedar-me al càrrec de la xurreria, suposant això l'inici de la meva carrera professional en solitari. Després de molts anys de treball i dedicació, continuo amb la mateixa il·lusió i ganes que els meus pares em van encomanar, i junt amb la meva parella, hem aconseguit fidelitzar una clientela i oferim als nostres clients una bona qualitat i servei.

Després de més de trenta anys a la professió de xurrer, rebre el reconeixement de Mestre Artesà és tot un orgull per a mi.

Carmen Zamorano García

Xurrería Carmen Zamorano

Barcelona (Barcelonès)

La senyora Carmen Zamorano, amb 31 anys d'experiència professional, va començar la seva relació amb el món dels xurros, amb la seva família política, en ple boom dels anys 80. Gran defensora de la figura de la dona a la professió, ha demostrat que les dones també poden regentar les xurreries com qualsevol altre.



CARMEN ZAMORANO GARCÍA

Xurrería Carmen Zamorano

Corrien els anys 80 quan la Carmen es va posar a treballar a la xurreria familiar de la seva parella, i de seguida es va implicar al negoci, i com a noia trempada i amb molta il·lusió per aprendre es va guanyar la confiança absoluta dels seus sogres i quan aquests es jubilen, no dubten en traspasar el negoci a la Carmen.

Amb molta il·lusió pel que això significava, la Carmen va afrontar el repte amb molta implicació, amor i sacrifici, amb tot el que representava amb la conciliació de la vida familiar. Es considera una ferma defensora de la dona a la nostra professió.

La seva xurreria, reconeguda al barri de Sant Martí, ens explica amb orgull que ha vist créixer el barri i els seus veïns, aportant sempre un producte artesà i de gran qualitat.

Avui, ja amb la seva trajectòria confirmada, se'n penedeix amb pena i orgull que segurament no es pugui realitzar un traspàs generacional del negoci, ja que la seva filla estudia i somia ser una dissenyadora de moda professional.

Per tota aquesta trajectòria, i per tots aquests anys dedicats a tan sacrificat ofici, avui la Carmen rebrà el reconeixement tan merescut amb l'atorgament del Diploma de Mestra Artesana.





**PREMI AL MILLOR
JOVE ARTESÀ/ANA
ALIMENTARI/ÀRIA
INNOVADOR/A**

Requisits Premi Jove Artesà/ana Alimentari/ària Innovador/a

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació va crear l'any 2003 el Premi al/a la millor jove artesà/ana alimentari/ària innovador/a per tal de guardonar l'esforç dels joves artesans alimentaris en la recuperació, la innovació, la diversificació i el disseny de productes artesans i amb la finalitat de fomentar les actuacions següents:

- Recerca i desenvolupament de nous productes artesans alimentaris.
- Incorporació de noves tècniques en l'elaboració de productes artesans alimentaris.
- Millora de la imatge dels productes artesans alimentaris.
- Implantació de noves vies de comercialització dels productes artesans elaborats.
- Recuperació i divulgació de productes artesans alimentaris tradicionals de Catalunya.

Aquest premi està destinat als/a les joves artesans/anes alimentaris/àries de Catalunya, menors de quaranta anys en l'any de la convocatòria, que disposin del carnet d'artesà/na alimentari/a, que desenvolupin la seva activitat en una empresa artesanal alimentària reconeguda per l'Administració, que hagin treballat de forma destacada en qualsevol de les actuacions descrites anteriorment, i que hagin obtingut –com a conseqüència d'aquestes actuacions– resultats beneficiosos pel que fa a la qualitat, la bona imatge i la competitivitat de les produccions artesanes alimentàries.

La dotació del premi és de 3.000,00 euros. L'accèssit, dotat amb 1.000,00 euros, es concedeix a la persona candidata que tingui més puntuació després de la premiada.

Les candidatures les examina la Comissió d'Artesania Alimentària, que actua com a jurat, selecciona la candidatura guanyadora i la proposa al/a la conseller/a d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació per a la concessió del premi.

Premiats convocatòria 2020

La convocatòria 2020 està regulada mitjançant la resolució ARP/1392/2020, de 13 de juny (ref BDNS 510760). Aquesta resolució de convocatòria dona continuïtat al Premi al/a la millor jove artesà/na alimentari/ària innovador d'acord amb les bases reguladores establertes a l'ordre ARP/82/2017 de 4 de maig.

El guanyador d'aquesta convocatòria ha estat

Jordi Domènech Navarra
Mas Claperol, SL
Olot (La Garrotxa)

L'accèssit ha estat concedit a

Jordi Gasque Brusco
Forn de Nulles
Nulles (Alt Camp)

PREMI
 Millor Jove
 Artesà
 Alimentari
 Innovador

Jordi Domènech Navarra

Mas Claperol, SL

Olot (Garrotxa)

Des que vaig néixer que he respirat de ben a prop el món dels formatges, ja que els meus pares van començar a elaborar productes làctics al 1982, 6 anys abans de néixer jo i el meu germà bessó. Oficialment al 2016, l'Oriol i jo vam agafar el relleu dels nostres pares per seguir el negoci familiar, i ara al 2020, hem complert un dels objectius que teníem marcats: el reconeixement a les coses ben fetes.



Jordi Domènech Navarra

Mas Claperol, SL

Quan parlo de mi, també parlo del meu germà, ja que tots dos vam néixer al mateix dia, tenim els mateixos estudis, hem jugat sempre a futbol al mateix equip, i hem tingut les mateixes amistats amb comú. Per tant, puc dir que portem 32 anys caminant junts i buscant els mateixos objectius.

Des de ben petits, quan anàvem a l'escola, ja ajudàvem els nostres pares a la formatgeria (etiquetar productes, a preparar comandes, a fer algun formatge), tot hi que no era la nostra vocació. A mesura que van anar passant els anys i vam

entrar a E.S.O, en anar veient i tractant de prop amb el món dels formatges, ens vam anar desencantant d'aquesta professió i buscàvem nous reptes.

Vam estudiar manteniment industrial i tant el meu germà com jo vam anar a treballar a dues empreses diferents, era el primer cop des que vam néixer que els nostres camins es separaven.

Al cap de 3 anys, els nostres pares no tenien les mateixes forces que quan van començar i es van plantejar l'opció de tancar el negoci, ja que nosaltres dos teníem els estudis fets i teníem una bona feina en el món del manteniment industrial. Però és aleshores quan vam veure que el negoci familiar que havíem viscut de tan a prop i gaudit tantes vegades es podria perdre per sempre, i vam decidir fer el pas. Vam apostar per continuar-lo oferint productes de qualitat i ecològics.

Fa cosa de pocs mesos que vam entrar a l'associació d'ACRE-FA per poder gaudir dels diferents avantatges que ens donen, i és aleshores i gràcies a la Mariona que ens vam assabentar d'aquest reconeixement. La veritat és que ens ha fet molta il·lusió poder guanyar aquest premi i ens ha motivat a crear nous formatges i poder-nos presentar a altres concursos.



ACCÈSSIT
Millor Jove
Artesà
Alimentari
Innovador

Jordi Gasque Brusco

Forn de Nulles

Nulles (Alt Camp)

Jordi Gasque és forner de 1a generació. Fa 10 anys, en un moment en què no tenia feina, ni cap experiència professional com a flequer, juntament amb la seva dona, la Loli, es van fer càrrec del *Forn de Nulles*, on el seu antic propietari, en Pere, a punt de jubilar-se, li va ensenyar l'ofici de forner.

A base de formació i experiència adquirits al llarg d'aquests anys, ha anat introduint nous productes i varietats, fins i tot fent creacions innovadores i sorprenents com el *Pa de Calçot* o el *Croissant de Calçot*, que han tingut una molt bona acceptació no només en la localitat de Nulles mateixa, sinó dins de la comarca.

Forner



Jordi Gasque Brusco

Forn de Nulles

En els seus inicis, en Jordi només elaborava pans bàsics, que eren als que estaven acostumats els clients habituals de la fleca, però de mica en mica va anar introduint-ne de nous, fins arribar a la trentena d'especialitats de pa i una desena de varietats de croissants, tots fets artesanalment i que han tingut una excel·lent acollida per part de la gent del poble i també dels visitants que ja hi van atrets per la publicitat dels productes que els han donat prestigi i reconeixement.

En són un exemple els productes estrella, **el pa i el croissant de calçot**, amb i sense salsa, que només tenen a la venda durant la temporada de calçotades, entre els mesos de desembre i maig.

El pa de calçot és elaborat amb massa mare, farina ecològica, calçots de Valls cuits amb sarments i clorofil·la de menta, i amb una fermentació de llarga durada.

I el croissant de calçot és fet amb farina de força, calçots de Valls cuits amb sarments, mantegues de primera qualitat i clorofil·la de menta.

Ha estat pioner a la comarca de l'Alt Camp en la recuperació de blats antics i en l'ús de farines ecològiques. Això li ha comportat haver de canviar la metodologia de treball, pans sense additius, fent llargues fermentacions i utilitzant masses mare naturals per aconseguir pans més saludables, més digestius i amb més aroma, formats tots manualment.

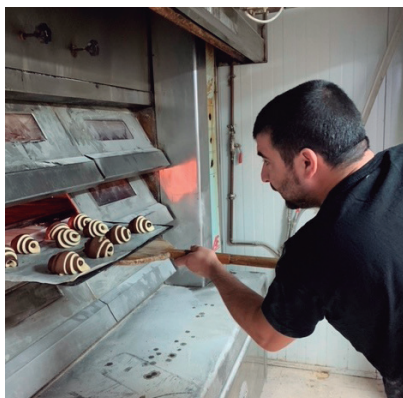
La innovació i gran qualitat dels seus productes ha fet que col·labori amb vint-i-cinc restaurants de prestigi, entre els quals el "Restaurant Rincón de Diego" de Cambrils, que té una Estrella Michelin.

Amb la intenció de divulgar un pa de qualitat i artesà, ha fet diferents entrevistes en diaris com "La Vanguardia", "El Periódico", "El Diari de Tarragona" i "Diari Mes" i la revista "Cuines" que li han dedicat articles sobre la seva tasca. Així mateix, ha participat en emissores de ràdio com ara RAC1 i Catalunya Ràdio, entre d'altres.

Col·labora i forma part d'associacions i activitats tradicionals de la comarca, com ara: l'Associació Fet a l'Alt Camp, que ha presidit, la Gran Festa de la Cal-

çotada de Valls, la Vinícola de Nulles, amb degustacions de pans durant els seus actes a fi de potenciar el municipi, l'IEV (Institut d'Estudis Vallencs) i d'altres entitats de l'Alt Camp.

Durant la seva trajectòria professional, i a través del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, el senyor Gasque ha assistit a diferents cursos de pa i pastisseria, començant pels més bàsics fins a fer-ne molts d'alt nivell. Aquesta formació li ha permès ampliar els seus coneixements i perfeccionar-los, tot compartint opinions, xerrades i treballs en equip amb professors i flequers. També ha assistit a cursos en altres centres de prestigi d'Espanya, Alemanya (Weinheim) i Suïssa (Richemont).



Pel que fa a la comercialització dels seus productes, al Forn de Nulles defensa una altra manera de vendre pa amb productes al detall i a pes, de manera que el client pot degustar-ne una major varietat i alhora es poden produir productes més grans per guanyar qualitat.

Defensa també la venda del producte de proximitat i qualitat. Potencia, de fa temps, la desaparició de qualsevol tipus d'embolcall de plàstic, que substitueix per paper.

Impulsa l'ús del català, tant en els seus etiquetatges com en la publicitat, la cartelleria, les xarxes socials i les relacions amb altres proveïdors.





Organització:



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



Col·laboració:



**Federació Catalana de
Carnissers-Cansaladers-Xarcuters**



**FEDERACIÓ
CATALANA DE
PASTISSERIA**



Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers

Edició:

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Coordinació:

Yolanda Morcillo

Servei de Promoció de la Qualitat Agroalimentària

Direcció General d'Alimentació Qualitat i Indústries Agroalimentàries

Correcció i assessorament lingüístic:

Publicacions i Suport Idiomàtic. DARP

Grafisme i maquetació:

Addvitamines (Grup Time2play)

Dipòsit Legal:

B 18004-2017



