

El forner Miquel Saborit Vilà guanya el Premi al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador 2016

Un total de 30 persones han estat guardonades amb el Diploma de Mestre Artesà Alimentari

En el marc del Dia Mundial de l'Alimentació, Serret afirma que el consum i la producció sostenible és una responsabilitat de tothom

El forner Miquel Saborit Vilà, de Torelló, ha estat guardonat amb el Premi al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador 2016, que atorga el Departament d'Agricultura. Saborit representa la tercera generació de forners d'una empresa catalana amb 75 anys d'història que ha impulsat una nova concepció del treball a l'obrador i a la botiga.

El premiat al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador 2016 ha recollit aquesta tarda el seu guardó en un acte presidit per la consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Meritxell Serret, al Palau de Pedralbes. Durant l'acte, també han estat guardonades 30 persones amb el Diploma de Mestre Artesà Alimentari, un reconeixement a tota una trajectòria professional.

La consellera, acompanyada del director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries, Antoni Díaz, ha destacat la importància d'afavorir el relleu generacional i prestigiar l'artesania alimentària, "l'art de convertir els tresors que ens ofereix la nostra terra en productes sofisticats i singulars".

Per això, "cal premiar l'esforç d'aquells joves que fomenten actuacions innovadores i capdavanteres que esdevindran pautes per millorar la qualitat i la bona imatge dels productes artesans de Catalunya", ha dit Serret. La consellera també ha destacat la importància de comptar, com a país, amb un teixit d'artesans alimentaris que ofereixen el valor de la tradició adaptat a les noves necessitats i oportunitats.

Premi al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació va crear l'any 2003 aquest premi, dotat amb 3.000 euros, per guardonar l'esforç dels joves artesans alimentaris en la recuperació, la innovació, la diversificació i el disseny de productes artesans.

En l'edició d'enguany, s'ha premiat en Miquel Saborit Vilà. Aquest forner de Torelló va impulsar, l'any 2007 un canvi empresarial que el va dur a establir un nou concepte de treball, amb nous mètodes de producció, una nova visió del servei al client, uns mètodes de gestió adaptats als nous temps i, sobretot, una aposta per la màxima qualitat. Va crear un nou obrador artesà i, paral·lelament, va obrir la primera botiga amb degustació amb la nova marca comercial "Més k pa".

Aquesta marca és un nou concepte de negoci que combina la venda tradicional de pa amb la degustació, la pastisseria selecta, la producció artesanal de gelats i orxata i un servei de càtering d'alt nivell per a empreses de la comarca d'Osona. Al cap de 2 anys, va obrir una segona botiga de 200 m² a Manlleu.

Al llarg de la seva trajectòria professional, ha anat compaginant l'exercici de l'ofici amb els seus estudis en diverses escoles de fleca i pastisseria, ha participat en fòrums gastronòmics i ha assistit a diverses fires internacionals, entre d'altres.

Diplomes de Mestre Artesà Alimentari

En el decurs de l'acte, també s'han lliurat 30 diplomes de Mestre Artesà Alimentari. En concret, es tracta de 10 carnisers, cansaladers i xarcuters; 13 forners; 5 pastissers, i 2 xurrers.

	NOM	COGNOMS	ACTIVITAT	POBLACIÓ	COMARCA
1	Jordi	Andreu Rodríguez	Forner	Tarragona	Tarragonès
2	Pau	Borràs Aige	Forner	Algerri	Noguera
3	Jose Luis	Maestre Gómez	Pastisser	Cambrils	Tarragonès
4	Christian	Escribà Tholonià	Pastisser	Barcelona	Barcelonès
5	Miguel Àngel	Zaguirre Bruque	Pastisser	Terrassa	Vallès Occidental
6	Guillermo	Cortés Verdú	Pastisser	Barcelona	Barcelonès
7	Maria	Morón Rodríguez	Xurrer	Sta. Coloma de Gramenet	Barcelonès
8	Manuel	Esteban Costa	Xurrer	Barcelona	Barcelonès
9	Ma Teresa	Plans Fíguls	Carnisser-cansalader-xarcuter	Torelló	Osona
10	Carlos	Tur Font	Forner	Barcelona	Barcelonès
11	Jaume	Capell Font	Carnisser-cansalader-xarcuter	Bellcaire d'Empordà	Baix Empordà
12	Carlos	Solé Codina	Forner	Guissona	Segarra
13	Carles	Soler Fàbregas	Carnisser-cansalader-xarcuter	Bordils	Gironès
14	Adolfo	Rubio Claudio	Forner	Barcelona	Barcelonès
15	Marc Antoni	Farràs Cases	Carnisser-cansalader-xarcuter	Térmens	Noguera
16	Jaume	Miralles Maurell	Forner	Sant Andreu de Llavaneres	Maresme
17	Jose	Sans Aragonés	Forner	Vila-seca	Tarragonès
18	Albert	Morera Serentill	Carnisser-cansalader-xarcuter	Terrassa	Vallès Occidental
19	Joan	Serra Picañol	Forner	Calders	Bages
20	Yolanda	Preseguer Blanco	Carnisser-cansalader-xarcuter	La Garriga	Vallès Oriental
21	Anna Ma	París Mercadal	Carnisser-cansalader-xarcuter	Balaguer	Noguera
22	Moisés	Criballés Vilagrassa	Carnisser-cansalader-xarcuter	Torelló	Osona
23	Benet	Masvidal Serra	Forner	Canet de Mar	Maresme
24	Josep	Carreras Padrós	Forner	Sabadell	Vallès Occidental
25	Miquel	Dolz Vallès	Carnisser-cansalader-xarcuter	Amposta	Montsià
26	Joan	Estela Roura	Carnisser-cansalader-xarcuter	Besalú	Garrotxa
27	Josep Maria	Monreal Planas	Forner	Sitges	Garraf
28	Josep	González Oliveros	Forner	Barcelona	Barcelonès
29	Miguel	Jané Juanós	Pastisser	Olesa de Montserrat	Baix Llobregat
30	Jaume	Farriol Serra	Forner	Sant Andreu de la Barca	Baix Llobregat

Es consideren mestres artesans alimentaris aquells que compleixen uns determinats mèrits de creativitat i coneixements en el camp de l'artesania alimentària, han exercit com a artesans alimentaris durant un període mínim de quinze anys i disposen del carnet d'artesà alimentari. Aquest reconeixement s'atorga des de l'any 1987 i des d'aleshores s'han lliurat 947 diplomes.

També ens podeu seguir a través de facebook.com/agriculturacat i [twitter.com/agricultura cat](https://twitter.com/agricultura_cat).



Octubre de 2016