

Acte de lliurament
dels
**DIPLOMES
DE MESTRE**
ARTESÀ ALIMENTARI

i del
**PREMI
AL MILLOR**
JOVE ARTESÀ ALIMENTARI
INNOVADOR
2016



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

Acte de lliurament 2016

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'artesania alimentària al llarg de la seva trajectòria professional i a més premiar els joves innovadors artesans.

Índex

Presentació	04
Comissió d'Artesania Alimentària Catalana	05
Requisits Mestre Artesà Alimentari	07
Diplomes 2016 Mestre Artesà Alimentari	08
Mestres Artesans Alimentaris en profunditat	12
Requisits Premi Jove Innovador Artesà Alimentari Innovador	43
Premiat convocatòria 2016	43
Jove Artesà Alimentari en Profunditat	46

Presentació

Catalunya té una gran tradició en artesania alimentària. Els oficis de pastisser, forner, formatger, cansalader, xarcuter, carnisser o xurrer estan arrelats a la nostra cultura alimentària i apleguen el coneixement de la tradició amb l'evolució que aporten la tecnologia i la innovació. L'ofici d'artesà alimentari ofereix, avui, el valor de la tradició adaptat a les noves necessitats i oportunitats.

L'alimentació és un sector estratègic per a qualsevol país, perquè és una necessitat bàsica de la població. Està intrínsecament lligada a la cultura i la identitat, i, en la mesura que es basa en la producció de proximitat, és clau per a la gestió del medi. Per això, fa anys que el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya fomenta els valors econòmics, culturals i socials que representa l'artesania alimentària. Amb aquest objectiu, el DARP distingeix els mestres artesans que acrediten una trajectòria professional reconeguda, domini tècnic i mèrits en la pràctica del seu ofici.

Una aportació fonamental en aquest sector, la fan els joves. Per aquest motiu, i per 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 aquests guardons, any rere any es fa evident la vitalitat de l'artesania alimentària catalana. La cultura i el grau de desenvolupament d'un país estan lligats a la creativitat, la imaginació i la capacitat de treballar bé, i d'adaptar-se a les noves demandes i necessitats. A Catalunya, això es manifesta en molts sectors, i l'artesania alimentària n'és un exemple. I demostra que és un àmbit en què no s'esgoten les oportunitats de créixer i innovar.

La meua felicitació per als mestres artesans i el jove artesà innovador d'aquesta edició. Una felicitació que faig extensiva, d'una manera especial, a les federacions i els gremis d'artesans alimentaris que amb la seva activitat permanent i les seves escoles fan una tasca imprescindible per millorar i prestigiar el seu sector. De la mateixa manera, vull convidar tothom a continuar gaudint d'aquests aliments artesans, una de les millors maneres de contribuir a fer país.



Meritxell Serret i Aleu
Consellera d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

Comissió d'Artesania Alimentària Catalana

Estarà 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



Requisits Mestre Artesà Alimentari

Atesa la importància que té per al sector agroalimentari de Catalunya el manteniment de petites empreses artesanals 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 2016

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 917 diplomes.

Aquest any s'entregan 30 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 3 de maig de 2016 i la Resolució ARP/1543/2016, de 15 de juny.

La distribució dels mestres artesans alimentaris per oficis d'aquest any és la següent: 10 carnisers, cansaladers i xarcuters, 13 forners, 5 pastissers i 2 xurrers.

Carnissers, cansaladers i xarcuters

Jaume Capell Font

Belloc d'Empordà (Baix Empordà)

Moisés Criballés Vilagrasa

Torelló (Osona)

Miquel Dolz Vallès

Ampostà (Montsià)

Joan Estela Roura

Besalú (Garrotxa)

Marc Farràs Cases

Térmens (Noguera)

Albert Morera Serentill

Terrassa (Vallès Occidental)

Ana París Mercadal

Balaguer (Noguera)

Ma Teresa Plans Figuls

Torelló (Osona)

Iolanda Preseguer Blanco

La Garriga (Vallès Oriental)

Carles Soler Fàbregas

Bordils (Gironès)

Pastissers

Guillermo Cortés Verdú	Barcelona (Barcelonès)
Christian Escribà Tholonià	Barcelona (Barcelonès)
Miquel Jané Juanós	Olesa de Montserrat (Baix Llobregat)
José Luis Maestre Gómez	Cambrils (Tarragona)
Miguel Ángel Zaguirre Bruque	Terrassa (Vallès Occidental)

Forners

Jordi Andreu Rodríguez	Tarragona (Tarragona)
Pau Borràs Aige	Algerri (Noguera)
Josep Carreras Padrós	Sabadell (Vallès Occidental)
Jaume Farriol Serra	Sant Andreu de la Barca (Baix Llobregat)
Josep González Oliveros	Barcelona (Barcelonès)
Benet Masvidal Serra	Canet de Mar (Maresme)
Jaume Miralles Maurell	Sant Andreu Llanerers (Maresme)
Josep Maria Monreal Planas	Sitges (Garraf)
Adolfo Rubio Claudio	Barcelona (Barcelonès)
Josep Sans Aragonés	Vila-Seca (Tarragonès)
Joan Serra Picañol	Calders (Bages)
Carlos Solé Codina	Guissona (Segarra)
Carlos Tur Font	Barcelona (Barcelonès)

Xurrers

Manuel Esteban Costa	Barcelona (Barcelonès)
María Morón Rodríguez	Sta. Coloma de Gramenet (Barcelonès)



MESTRES ARTESANS ALIMENTARIS EN PROFUNDITAT





Jordi Andreu i Rodríguez

Generació Forn Pastisseria

Forner

Tarragona (Tarragonès)

Sóc en Jordi Andreu i Rodríguez. Tarragoní de naixement i sentiment. Forner de 4a generació. El meu besavi va començar a fer de forner a l'edat de 20 anys (l'any 1902). Jo vaig començar ja de ben petit, amb 6 anys, a aprendre l'ofici de forner, sota el mestratge de la meva mare, el meu pare i, sobretot, el meu avi. Gràcies a ell, un dels nostres pans típics, el Pa de Tarragona, és el pa per excel·lència a les nostres botigues.

A l'edat de 21 anys, després del meu aprenentatge en diferents escoles fent tallers i cursos pràctics, vaig marxar de casa per veure món i treballar en diferents forns de la comarca i en empreses de pa precuinat, on vaig aportar els meus coneixements. No va ser fins al febrer de 2009, per la pèrdua del meu pare, en Jordi Andreu i Cuella (Mestre Artesà Forner), que no vaig agafar les regnes del negoci familiar. I llavors van esclatar totes les idees, vaig dur a terme totes les il·lusions i vaig aplicar els coneixements adquirits per difondre el que és ara la nova Cultura del Pa.

Autodidacte i compromès amb la nostra terra i els nostres ciutadans, intento innovar, crear i desenvolupar productes més enllà de l'alimentació fins a arribar al punt actual on la salut prioritza els meus pans i productes.

Comparteixo els meus coneixements i el meu propòsit en tallers pràctics a les escoles, premsa, televisió, ràdio, obradors de forners, fires artesanes i ecològiques i allà on es vulgui conèixer el món del pa. I també amb metges de medicina convencional i alternativa.

Havent agafat la Presidència del Gremi d'Industrials Forners de Tarragona, vull donar a conèixer tots els meus coneixements als forners de Tarragona per intentar crear ofici i tradició, i, el que és més important, perseverar i protegir el que, per a mi, és l'ofici més bonic del món, el de forner.



Pau Borràs Aige

Forn de pa Pau Borràs

Forner

Algerri (Noguera)

Pau Borràs Aige es va donar d'alta com a forner el dia 1 de gener de l'any 1980 amb l'epígraf de *Fabricación de pan y bollería ordinaria*. D'això en fa 35 anys. Des d'aquell moment, va assumir el traspàs i la direcció d'un forn a la localitat d'Algerri, on va aprendre a treballar de la manera més tradicional i artesana. Era un forn de llenya, fet amb maó refractari.

L'any 1992, va traslladar l'activitat al seu domicili actual. Durant tots aquests anys, al costat de la seva dona, la Ma Carmen, ha treballat amb entusiasme, cosa que li ha permès innovar constantment en l'elaboració dels productes. La característica principal de la seva feina ha estat la motivació, que ha donat lloc a la recerca de noves maneres de fer.

Entre els productes que elabora, cal destacar els panadons d'espinacs i carabassa, tan típics en l'època de Setmana Santa. La coca de recapte, una coca fina i cruixent coberta de pebrot i albergínia escalivada. Tot elaborat de manera artesana i amb productes de proximitat, sense cap tipus de conservant.

També és del seu interès la difusió dels seus coneixements. L'any 1994, va impartir un curs a l'Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona sobre l'elaboració de la massa tradicional per a les coques de recapte i panadons. L'any 2014, va participar en un projecte adreçat a les escoles de la ZER Serra Llarga i va impartir un taller d'elaboració del pa per a més de 60 nens. L'any 2015, ha participat en la Marató de TV3 fent una xerrada/taller sobre les propietats del pa i la seva elaboració. També ha participat a diferents fires per promoure-hi el producte artesà: Algerri, Alfarràs, Ivars de Noguera, etc.

Per dos anys consecutius, 2014 i 2015, ha estat finalista en el concurs al Millor pa de pagès català.



Jaume Capell Font

Carnisseria Xarcuteria Santi

Carnisser, cansalader i xarcuter

Bellcaire d'Empordà (Baix Empordà)

Vaig néixer a Verges l'any 1962. Amb 10 anys, anava a l'escorxador a veure com treballaven. Me'n feien marxar perquè era massa petit per ser allà. Als estius, vaig començar a treballar a Ca n'Abelino de Verges; hi feia feines de neteja i d'aprenent, estendre pells de xai, rascar fuets...

Dels 14 als 16 anys, vaig fer temporada a l'Estartit, en una carnisseria (Emili Boada), a l'obrador, on desfeia. Vaig seguir treballant els caps de setmana i durant la setmana vaig fer FP administratiu, tot i saber que el que jo volia era ser carnisser. Ha sigut la meva passió. Dels 16 als 21 anys, vaig treballar a la Carnisseria Arbat. Hi vaig aprendre a fer tot el que es pot fer amb un ganivet, rere el taulell i a l'obrador. També anàvem a l'escorxador a sacrificar els animals que es venien.

Als 21 anys, vaig anar a treballar a Fribel, SA, fàbrica d'embotits i escorxador, per millorar la situació econòmica; també hi vaig aprendre molt. Amb 24 anys, tenia clar que la feina que volia fer amb 10 anys continuava essent el meu motor, m'agrada i em realitza com a persona. Vaig decidir muntar el meu negoci, que ara ha fet 30 anys. No és un negoci amb projecció internacional, en absolut, però gaudeixo veient com els clients que tinc aprecien un bon gènere i una feina de moltes hores i dedicació. Aquesta feina, en el meu cas, és vocacional i complementa la meua vida amb la família.



Josep Carreras Padrós

Carreras Forn de Pa

Forner

Sabadell (Vallès Occidental)

Josep Carreras és forner de tercera generació i porta 34 anys exercint l'ofici en una fleca centenària que l'any 2004 va rebre el reconeixement de la Generalitat de Catalunya com a Establiment Comercial Centenari.

L'any 1995, aquesta empresa es va constituir en la societat mercantil Carreras Forn de Pa, SL, empresa familiar de la qual és soci juntament amb el seu pare, la seva mare, la seva germana i el seu germà. Josep Carreras n'és l'administrador.

A l'obrador de l'empresa, situat al carrer de Sant Pere núm. 39 de Sabadell, es fa diàriament una gran varietat de pa i brioixeria de la més alta qualitat i sempre cercant la tradició artesana, tot utilitzant masses mare naturals, dosis de llevat baixes i llargues fermentacions.

Entre els productes que elabora, cal esmentar: pa de pagès català IGP, pa gallec, d'espelta ecològica, integral de blat, de sègol i blat, de blat de moro, sense sal, de barra, de motlle, xapata, fogassa, de nous, d'olives, de ceba, flauta i llonguet, entre molts d'altres, i també productes de brioixeria.

Al llarg de la seva trajectòria, Josep Carreras ha assistit a molts cursos de reciclatge de fleca a fi de perfeccionar i ampliar els seus coneixements de l'ofici, i adaptar-se a les preferències del públic consumidor.



Guillermo Cortés Verdú

Pâtisserie La Valenciana

Pâtissier

Barcelona (Barcelonès)

Va començar la seva vida professional a la pastisseria familiar ubicada al carrer Aribau de Barcelona quan tenia 17 anys, compaginant el seu treball amb els estudis complets de pastisseria a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona.

A la finalització dels seus estudis, la seva formació va ser molt intensa i àmplia en tots els camps més específics de la pastisseria dolça i salada, la xocolateria i la gelateria. A partir dels 21 anys va agafar totes les responsabilitats de l'obrador de la pastisseria en les elaboracions de pastisseria, gelateria i torrons.

Ha col·laborat amb "El Club de la Bona Taula de Barcelona" en el tema de la xocolata i les seves varietats en l'elaboració de la pastisseria actual.

Hores d'ara, a més de dirigir el negoci centenari de la família juntament amb els seus germans, és membre de la Junta Directiva del Gremi de Pastisseria de Barcelona i, en concret, de la Comissió de l'Escola de Pastisseria on vetlla per l'orientació acadèmica dels futurs professionals del sector.

Es defineix com a pastisser inquiet i compromès amb la seva professió i sempre busca la innovació en nous productes sense perdre les bases de la pastisseria clàssica i aposta fermament per la tradició i la qualitat de l'elaboració dels seus productes.



Moisés Criballés Vilagrasa

MÉS QUE TAI

Carnisser, cansalader i xarcuter

Torelló (Osona)

Provinc de família per part de pare de pagès i transportista d'animals, i, per part de mare, els meus avis tenien ramat i una carnisseria a Lleida.

L'any 1985, conec la meva Teresa, la meva mitja taronja, filla de carnisser des de sempre.

L'any 1986, faig el servei militar i, entre permís i permís, els ajudo, i així aprenc moltes coses del que molt aviat serà el meu ofici.

Els m'ensenyen a anar a comprar els animals a pagès, com sacrificar-los, com d'especejar-los i com elaborar artesanalment. Tres anys després, començo la meva etapa de carnisser.

Fa 29 anys que faig aquest ofici. Mantinc la tradició familiar, compro els animals vius als mateixos pagesos i els futurs successors, i cuido i respecto l'especejament i l'elaboració artesanal dels meus productes.

També sóc soci d'un escorxador petit on puc controlar que els animals no pateixin estrès i que sanitàriament estigui tot regularitzat. Intento moure'm sempre que puc: he fet cursos de benestar animal i altres cursos innovadors.

A la botiga, venc productes de proximitat seguint la tradició artesanal i donant la màxima qualitat i un servei personalitzat. I amb moltes ganes de continuar aprenent i de superar reptes.



Miguel Dolz Vallès

Carnisseria Xarcuteria Dolz

Carnisser, cansalader i xarcuter

Amposta (Montsià)

Vaig estar fins als 23 anys aprenent l'ofici al costat dels meus pares, fins a l'any 1982, quan ja vaig obrir la meva primera carnisseria. Aquesta primera carnisseria era força petita i limitava la meva expansió i producció, així que 7 anys més tard vaig poder obrir la segona carnisseria cansaladeria molt més gran i amb millors equipaments, la qual he anat renovant i actualitzant fins avui, que ja porto 40 anys en l'ofici.



Avui, encara regento la carnisseria al costat de la meva dona i la meva filla, la qual és la quarta generació de carnissera dintre de la nostra família.

Hem anat evolucionant i aprenent l'ofici durant aquests anys, i hem passat de ser solament uns carnissera fins a poder elaborar tot tipus de productes de cansaladeria xarcuteria i precuinats a fi d'adaptar-nos a les noves demandes dels nostres clients i així poder satisfer de manera adient les seves necessitats.

Christian Escribà Tholonià

Pâtisserie Escribà

Pâtissier

Barcelona (Barcelonès)

El Christian va començar al món de la pastisseria molt jove, a l'edat de 16 anys, amb el seu pare, l'Antoni Escribà, conegut com "el mag de la xocolata" per ser un revolucionari en la tècnica de treballar d'aquest producte, i després a París, a la pastisseria del seu avi matern, l'Étienne Tholonià, un gran mestre reconegut mundialment pel seu treball amb el sucre setinat. És amb el seu avi que el Christian va aprendre el treball amb el caramel, una de les seves grans passions; amb en Christian, crea petites obres d'art i, en concret, els *Candy Glam Rings*, joies de caramel que s'han arribat a vendre en 16 països i més de 600 punts de venda, alguns tan selectes com els grans magatzems Harrod's de Londres o les galeries Lafayette de París.

Després d'un temps a l'estranger, l'any 1982 va tornar a Barcelona, on es va fer càrrec, juntament amb el seu pare, de la pastisseria centenària de la Gran Via. Allà va començar a aplicar les tècniques apreses i quatre anys més tard va obrir la segona Pâtisserie Escribà a la mítica rambla de Barcelona en un local emblemàtic i singular. Combina sempre la seva tasca professional amb cursos de formació especialitzada arreu del món. Dels seus nombrosos guardons, destaquen els de l'any 2007 com a Millor Mestre Pâtissier d'Espanya per l'Acadèmia de Gastronomia d'Espanya i com a membre de l'*Académie Culinaire du France*.

En l'actualitat, disposa d'una tercera pastisseria en el conegut centre comercial de l'Illa Diagonal de Barcelona. En tot aquest temps, també ha creat l'Escribà Academy, on s'imparteixen cursos per la formació dels futurs pastissers. A més, ha creat l'estudi i taller *Showroom* on rep els clients i desenvolupa la seva creativitat revolucionant la pastisseria amb elaboracions que no tenen més límits que els de la imaginació i que han fet d'aquest mestre pastisser un referent mediàtic, com va ser també el seu pare.



Manuel Esteban Costa

Xurreria San Román

Xurrer

Barcelona (Barcelonès)

El senyor Manuel Esteban, amb 35 anys d'experiència professional, va iniciar la seva trajectòria al món dels xurros quan, l'any 1981, va començar a treballar a la Xurreria San Román, al carrer del Consell de Cent de Barcelona.

Van ser uns anys de profitós aprenentatge que li van permetre, l'any 1985, establir-se pel seu compte al passeig de Sant Joan, també de Barcelona.

Com ell diu, "ja no he parat de fer xurros" fins avui, que ho continua fent.

Per a ell, és un honor i un orgull, després de tants anys de feina i lluita diàries, rebre ara el reconeixement que suposa el Diploma de Mestre Artesà.



Joan Estela Roura

Carnisseria i Embotits Joan Estela

Carnisser, cansalader i xarcuter

Besalú (Garrotxa)

Més de 136 anys de tradició carnissera són un gran pes per dur sobre les espatlles, però en Joan Estela i Roura (Besalú, 1964) és un home d'espatlles amples. Ell és la cinquena generació d'un negoci familiar que va començar al carrer Major de Besalú l'any 1880. En un principi, la professió del seu besavi era simple: als primers documents del negoci hi posa que de professió era 'cortante', perquè en una carnisseria del segle XIX l'elaboració del producte era més aviat poca i sobretot consistia a matar i especejar. Però amb el pas dels anys la professió es va anar sofisticant i el pare d'en Joan ja va començar a elaborar els primers productes (salsitxes, hamburgueses, botifarres) i una mica més tard els embotits i les cansalades.

Després d'un bon reguitzell d'anys d'experiència, en Joan va heretar el negoci l'any 2008 plenament enfocat cap a l'artesanía: botifarres amb la carn ben trinxada, llonganisses al punt de pebre i un pernil dolç dels 'de veritat'. Quin és el secret? Que una mateixa persona, en Joan, és l'encarregada de seguir tot el procés d'elaboració: triar les millors peces de carn per fer caps de llom, fer salsitxes canòniques d'exactament 15 centímetres, trobar el punt just de sal i pebre per al fuet, controlar la curació del pernil salat, posar trufa a la catalana i raspallar el xoriç fins al límit just entre el blanc del florit i el vermell de la carn. 136 anys després, dedicar-se a aquest negoci ha deixat de ser una professió de simples 'cortantes' per esdevenir un ofici artesanal amb les nou lletres del mot.



Marc Farràs Cases

Alimentació Farràs / Gourmet Rural

Carnisser, cansalader i xarcuter

Térmens (Noguera)

Alimentació Farràs és una petita empresa familiar de la Terra Ferma que dedica tots els esforços, des de fa més de cinc generacions, a l'elaboració d'embotits de la manera més artesanal i tradicional possible, sempre respectant els requisits sanitaris.

Per aconseguir aquest objectiu, l'empresa treballa sempre amb les millors matèries primeres, tria els porcs que provenen de la mateixa granja i amb els millors orígens (50% Duroc i 50% porc blanc). Els porcs amb els quals s'elaboren els nostres productes sempre són femelles, d'una edat i una conformació molt concreta per donar qualitat i regularitat als embotits, i sempre alimentats amb pinsos naturals com antigament. Finalment, els animals són especejats a les nostres instal·lacions de la vila de Térmens. A partir d'aquí, i amb les millors carns, elaborem diàriament els embotits com antigament es feien.

A Alimentació Farràs, no solament tenim en compte el sentit econòmic de l'empresa, sinó que vetllem per donar una qualitat i una diferenciació als nostres productes, i intentem conservar unes tradicions que ens han estat transmeses de pares a fills durant molts anys.

Elaborem embotits rurals per satisfer plaers actuals.



Jaume Farriol Serra

Jaume Farriol Serra i Cia, CB

Forner

Sant Andreu de la Barca (Baix Llobregat)

Jaume Farriol és forner de segona generació i porta exercint aquest ofici 47 anys. Va aprendre a la fleca que el seu pare, Ricard, havia instal·lat a Montmeló. També va fer d'aprenent a les pastisseries Balmes i Gelva.

Després, l'any 1986, va muntar un negoci propi a Sant Andreu de la Barca, al carrer de Vall-palau, 15.

L'any 1997, va constituir la Comunitat de Béns Jaume Farriol Serra i Cia, CB, amb la seva esposa, Ma Teresa Cruz, per a l'explotació del negoci esmentat.

Sempre ha apostat per una fleca artesana. En el seu obrador, s'elaboren les més diverses varietats de pans, brioixeria i pastisseria fent servir mètodes artesans i seguint la tradició familiar, amb llargues fermentacions i utilitzant masses mare naturals. Cal esmentar especialitats com el pa de pagès, el pa d'espelta i els pans integrals, i varietats específiques de la seva fleca com el pa rural, el flabiol i la flauta, entre d'altres productes de fleca i pastisseria.

Ha participat en diversos cursos de reciclatge a l'Escola de Flequers Andreu Carrió de Barcelona i Província i a l'Escola del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, i també en cursos organitzats per les empreses proveïdores del sector T-500, Solé Graells i el pastisser Jaume Sabat.

En el seu obrador, va fer fa uns anys demostracions sobre l'elaboració del pa per a escolars de primària de la població.



Josep González Oliveros

La Forneria

Forner

Barcelona (Barcelonès)

Josep González va néixer a Barcelona a l'actual rambla del Raval, aleshores carrer de Sant Jeroni, a la fleca familiar creada per la besàvia na Caterina Pujol i Bonet.

La seva infantesa va transcórrer a la fleca, amb vivències diàries al forn, combinades amb l'educació escolar. L'aprenentatge en l'ofici ha estat amb el seu pare Josep González Gómez, Mestre Artesà Forner l'any 1995.

Va obtenir el Diploma de l'*Escuela de Formación Profesional de Panadería* l'any 1971 i el Diploma de l'*École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris* l'any 1973. És llicenciat en Ciències Químiques per la Universitat Autònoma de Barcelona l'any 1978.

Ha assistit a diferents cursos de reciclatge i de noves tècniques i processos a les escoles dels gremis de Flequers de Barcelona i província. Ha assistit a cursos amb Patrick Castagna, *Meilleur Oubrier de France*, sobre les tècniques de panificació del *Poolish* i l'autòlisi utilitzades a França. Ha introduït aquestes tècniques en els nostres obradors.

Membre a proposta del Gremi de Flequers de Barcelona del grup de treball nomenat pel Ministeri d'Educació i Ciència per al disseny curricular del títol de FP II d'Indústries Alimentàries.

Actualment, treballa en el disseny de nous processos de llarga i mitjana fermentació, i també en la utilització de diferents varietats de blat i d'altres cereals per elaborar masses mare i recuperar pans tradicionals. També treballa experimentant les qualitats organolèptiques i la conservació dels pans de gran format.



Miquel Jané i Juanós

Pâtisserie Magda

Pâtisser

Olesa de Montserrat (Baix Llobregat)

De molt jove, als 15 anys, va començar a treballar, els caps de setmana, a la pastisseria de la seva família. Al cap de 5 anys, ja va començar a treballar en prestigiosos obradors de pastisseria de Barcelona (Sanahuja, Gurrera i Bonastre), on va realitzar tot el seu mestratge més fonamental. Durant aquest temps, complementava aquesta pràctica amb diferents cursos d'especialització de pastisseria salada i dolça i tot tipus de monogràfics específics (Pasqua, Nadal...) a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona.

De l'any 1990 fins a l'actualitat, és membre de la Junta Directiva del Gremi de Pastisseria de Barcelona en vessants tan diversos com les comissions econòmiques, laborals i professionals.

Actualment, és responsable de la Pastisseria Magda i el seu cap d'obrador. Segueix les receptes de la tradició català, com la que el seu pare va portar a Olesa, la seva vila, ara fa 50 anys, de menjar el tortell de Reis.

A la seva vila, participa activament en tot tipus d'esdeveniments locals relacionats amb la seva professió i va ser un dels creadors del pastís d'Olesa de Montserrat. Està molt amatent a les innovacions en el món de la pastisseria i a la qualitat de les matèries primeres, però sempre posant l'atenció en l'elaboració dels productes de manera artesanal.



José Luis Maestre Gómez

Pâtisserie La Font

Pâtissier

Cambrils (Baix Camp)

Pâtissier de segona generació, en José Luis va començar a treballar a la pastisseria amb el seu pare, primer com a segon oficial durant 4 anys, després, 6 anys com a primer oficial, i, des d'aleshores, com a cap d'obrador. La seva formació és molt extensa i variada; ha estudiat a l'Institut de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils i a l'Escola de Pastisseria de Barcelona, on, a tots dos llocs, ha cursat tot el cicle complet. Ha fet diversos cursos complementaris de xocolateria, caramel i macarons artístics.

L'any 2005, va guanyar el concurs de creació de la pasta típica de Cambrils. Durant tot aquest temps, ha fet docència d'aquestes postres típiques de la seva vila i de caramel artístic a la mateixa Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils i en el Gremi d'Artesans Pâtissiers de Tarragona. Del seu obrador, surten les més típiques elaboracions tradicionals en dolços, rebosteria dolça i salada, pastissos i figures de xocolata i de caramel, a més de les creacions més avantguardistes i dels seus pastissos personalitzats.

La seva pastisseria ofereix al client els productes frescs, amb els millors ingredients naturals, elegants, amb sabors únics i, sempre, amb la màxima passió i dedicació.



Benet Masvidal Serra

Forn Masvidal

Fornet

Canet de Mar (Maresme)

Benet Masvidal porta 36 anys exercint l'ofici de forner. És flequer de quarta generació. El seu besavi va instal·lar la fleca l'any 1912, que ha anat passant de generació en generació fins ara.

L'any 1999, va constituir la societat particular civil Masvidal, SCP, per a l'explotació del negoci, empresa que a partir de l'1 d'agost de 2016 s'ha convertit en la societat mercantil Flairan, SL. Els seus únics socis són Benet Masvidal i la seva esposa, Carme Barajas. Aquesta empresa té un únic establiment de venda al públic, annex a l'obrador de pa, situat al carrer d'Abell número 7 de Canet de Mar.

A l'esmentat obrador, s'elabora tota mena de pans i de brioixeria, entre els quals destaquen els pans de pagès, xusco, integrals, alemany, d'espelta, gallec, Viena i llenguets, entre d'altres, tot procurant sempre conservar la tradició familiar artesana.

Ha assistit a cursos teoricopràctics de fleca artesana, fermentació controlada i masses mare a l'Escola de Flequers del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona. També, sobre els fonaments de gestió del flequer artesà del Departament de Comerç i sobre metodologia didàctica de la formació ocupacional de la Direcció General d'Ocupació.

En l'obrador de l'empresa, ha fet demostracions d'elaboració del pa per a escolars de primària de l'Escola Misericòrdia i del Col·legi Santa Rosa de Lima, de Canet de Mar. També se li han fet entrevistes a Ràdio Canet i Ràdio Arenys de Mar, i ha fet declaracions en revistes com News pa i Panxing-Maresme, tot fomentant sempre el consum de pa artesà de qualitat. L'any 2012, la fleca va rebre el Premi Generalitat de Catalunya com a Establiment Comercial Centenari.



Jaume Miralles Maurell

Llavapa, SL

Forner

Sant Andreu de Llavaneres (Maresme)

Forner de tercera generació, porta 33 anys exercint aquest ofici, primer en la fleca que el seu avi havia instal·lat a la Seu d'Urgell i, posteriorment, a Sant Andreu de Llavaneres.

El 30 de novembre de 2001, va constituir la societat mercantil Llavapa, SL, per a l'explotació del negoci d'elaboració i venda de pa situat al carrer de Joaquim Matas número 23 de Sant Andreu de Llavaneres. N'és soci i administrador.

En l'esmentada fleca, elabora els productes del pa amb un forn giratori amb pala, seguint les fórmules antigues i fent llargues fermentacions. Entre aquests productes, destaquen el pa de pagès català amb IGP, gallec, de cereals, sègol, soja, espelta, integrals, de barra, alemany, sense sal, de taronja, entre altres pans, i tam-

bé la coca de Llavaneres, especialitat certificada amb una marca de garantia de qualitat que constitueix les postres per excel·lència de la gastronomia local.

És llicenciat en Ciències Econòmiques i ha assistit a cursos de fleca i de gestió de pimes del sector flequer a l'Escola de Flequers del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.

Fa uns anys, va col·laborar amb l'empresa T500 en l'organització de cursos de fleca i va fer demostracions en el seu obrador.



Josep Maria Monreal Planas

Forn 9, SL

Forner

Sitges (Garraf)

Porta 28 anys exercint l'ofici de forner. Actualment, treballa a l'empresa Forn 9, SL, de Sitges, de la qual és soci amb la seva esposa, Anna Ma Vidal.

En la seva fleca, es poden trobar les millors seleccions de pa elaborades amb el mètode tradicional i artesà per garantir-ne la millor qualitat, entre les quals destaquen: Pa de masia (sègol i farina a la pedra, color fort i llarga conservació); pa quinoa-espelta (cruixent i saborós); pa sarraí (pa sense gluten); pa xurei (pa amb *levain*, fermentació molt llarga, molt saborós); pa de vidre (hidratació 100%); pa de molí (pa rodó amb farina de tradició, llarga conservació); pa de nou i avellana (molt saborós); pa de pera i avellana (suau i olorós); pa de xocolata i taronja (molt suau i gustós); pa d'espelta (barreja de farines); pa *babka* (pa israelià); pa de sègol i malta (color i olor característics i molt gustós); pa d'olives kalamata (pa amb herbes i olives), i pa de sègol integral (gust fort, color fosc i ferment de sègol), entre d'altres pans i productes de brioixeria i pastisseria.

Ha assistit a molts cursos sobre l'elaboració del pa, les especialitats de pa d'arreu del món, els pans rústics i les noves tècniques aplicades a la fleca artesana, entre d'altres.

També forma part del grup català Ferments en Actiu, integrat per 10 forners de la província de Barcelona units per les mateixes inquietuds sobre les noves tècniques d'elaboració del pa.

Així mateix, ha impartit diversos cursos de reciclatge per a professionals a l'Escola de Flequers Andreu Llargués de Sabadell. En són un exemple els de blats antics, els d'elaboracions tradicionals clàssiques, els de pans de motlle i els de pans amb farines de moltura a la pedra.



Albert Morera Sentill

Albert Morera Artesà

Carnisser, cansalader i xarcuter

Terrassa (Vallès Occidental)

L'any 1992, a 17 anys, entro a treballar oficialment a l'empresa familiar EMBOTITS MORERA, empresa fundada pels meus avis l'any 1958.

Hi començo com a aprenent d'obrador, sota les ordres de set artesans que dia a dia m'ensenyen les tècniques d'elaboració més tradicionals. De seguida vaig aprenent tot el que m'ensenyen amb passió i dedicació. És així que decideixo formar-me en diversos centres per poder aportar novetats a l'empresa i a poc a poc esdevenir l'any 1998 el cap d'obrador. L'any 2005 se m'atorga el carnet d'artesà en l'ofici de cansalader-xarcuter núm. 0452CX.

L'any 2007, decideixo iniciar en solitari un projecte propi i adquireixo una parada al Mercat de la Independència i un petit obrador a Terrassa, on puc desenvolupar tots els meus coneixements artesanals i vendre productes directament al públic.

Durant aquests 24 anys d'experiència, dia a dia he anat aprenent diferents tècniques d'elaboració. A causa de la formació rebuda, també vaig veient i incorporant diferents tècniques, fins a fer-les del tot meves. En el lloc de venda, ens agrada fer conèixer al públic i a les escoles els productes tradicionals de la nostra regió, i en les diades particulars que potencien el nostre gremi.



María Morón Rodríguez

Xurreria Torres i Bages

Xurrera

Barcelona (Barcelonès)

La senyora María Morón, amb 32 anys d'experiència professional, va començar la seva relació amb el món dels xurros l'any 1984 quan va decidir muntar una xurreria amb el seu marit, l'Antonio.

Es van instal·lar a una caseta al passeig de Torres i Bages de Barcelona, d'on no s'han mogut en tots aquests anys i allà continua, ara ja només ella, fent xurros per a tot el barri, on, per cert, és tota una institució.

Després de tants anys, rebrà un reconeixement més que merescut amb l'atorgament del Diploma de Mestra Artesana, el qual, dit per ella mateixa, "li fa una il·lusió enorme, ja que és com un premi a tants anys de feina".



Ana París Mercadal

Carnisseria-Xarcuteria París

Carnissera Cansaladera Xarcutera

Balaguer (Noguera)

Tot va començar quan els meus avis van obrir una petita botiga a Vilanova de la Sal i després els meus pares van continuar l'ofici obrint una carnisseria-xarcuteria amb un petit obrador, amb llicència de xarcuteria l'any 1983, on vaig començar a treballar als 17 anys.

Sempre m'ha agradat molt el meu ofici, i he volgut aprendre tot allò relacionat amb aquesta apassionant feina i mantenir al dia la màxima formació en tots els seus àmbits.

A la nostra carnisseria, treballem dia a dia per donar als nostres clients el millor servei i qualitat, amb els millors productes de carns de proximitat. Amb aquesta premissa, avui oferim als nostres clients molts productes innovadors i les noves tendències en carnisseria i xarcuteria.

Però sempre sense oblidar la nostra màxima, que és la qualitat, i sobretot la tradició.



Ma Teresa Plans Figuls

MÉS QUE TAI

Carnissera Cansaladera Xarcutera

Torelló (Osona)

Sóc filla de carnissera i carnissera-xarcutera des de fa 31 anys.

Segueixo la tradició familiar espedejant les nostres canals i elaborant els nostres productes artesanalment.

En la meva botiga, venc productes de proximitat de la vall del Ges i del Ripollès que nosaltres mateixos comprem als pagesos; seguint la feina dels meus pares, continuo comprant ara als fills d'aquells pagesos.

A part del taulell, es poden trobar diverses línies de productes com ara pollastre de granja o ecològic de pagès i una gamma de productes d'elaboració pròpia tant d'aviram com de porc.

Intentem donar al màxim un bon servei personalitzat i que els nostres productes siguin de màxima qualitat i de proximitat. També fusionem productes, mirem que siguin diferents, atractius, boníssims, saludables i fàcils de cuinar.

Sempre intento estar activa, i formar-me i posar-me al dia en totes les normatives.

D'altra banda, crec que la formació és bàsica per innovar i millorar la nostra qualitat i servei.



Iolanda Preseguer Blanco

Carnisseria cansaladeria La Perla

Carnissera Cansaladera Xarcutera

La Garriga i L'Ametlla del Vallès (Vallès Oriental)

Fa 25 anys que em dedico a l'ofici, i 22 anys que em vaig posar al capdavant de La Perla de la Garriga.

Som una de les carnisseries cansaladeries més antigues de la Garriga, i, des de fa 9 anys, també som presents a l'Ametlla del Vallès.

Elaborem tots els nostres productes sense afegir-hi ni additius ni conservants, tenint a més molt de compte que part dels nostres productes siguin especialment indicats per a persones amb sensibilitat als al·lèrgens, cosa que afecta molt de prop alguns dels nostres clients i la societat en general, aspecte que ens fa ésser capdavanters en el sector, sense oblidar la nostra tradició, sabor artesanal i elaboració d'embotits tradicionals.

Tots els nostres productes estan elaborats amb productes naturals i de proximitat. De fet, som la botiga amb més varietat i amb un esperit de constant innovació i creativitat. Creem productes com la botifarra crua farcida amb maduixa i menta (molt refrescant a l'època d'estiu), que és l'última varietat de les més de 25 que elaborem actualment, la botifarra d'ou amb xocolata blanca i ametlla crocant, la més demanada, o la de menta amb llima, la més nova d'entre les 14 varietats cuites.

Altres especialitzacions per les quals se'ns coneix i ens donen notorietat són els bulls o bisbes, que elaborem conforme a la tradició i amb la màxima qualitat: el bull de la Garriga, el de sobrassada, nous i orellanes, el de foie, el de pollastre amb kebab i taronja, i també la botifarra Martina (anomenada així com a homenatge a una de les clientes més joves); o els curats: el fuet de pollastre, de gall d'indi o de vedella.

A més, tots els ingredients per a les nostres elaboracions, com ara una escalivada o una ceba caramel·litzada, són cuinats i controlats per nosaltres, cosa que garanteix la màxima qualitat en tots els nostres productes.



Adolfo Rubio Claudio

Forn de l'Eixample

Forners

Barcelona (Barcelonès)

Adolfo Rubio va començar en aquest ofici l'octubre de l'any 1985 com a propietari d'un forn artesà, juntament amb la seva dona, la Ma Teresa Tarragó.

L'any 1994, van adquirir un altre forn per l'ampliació de productes de pans especials i brioixeria.

Abans d'això i durant dos anys, es va formar, treballant i aprenent com a ajudant de cap, en l'obrador d'un forn centenari del barri de Sant Andreu, on s'afaiçonaven totes les peces de manera totalment manual: pans de pagès, llonguets, vienesos, integrals... desfilaven pels taulells i es convertien amb l'habilitat de les seves mans en peces dels més diversos formats i mides, llargues, rodones, quadrades, ovalades...

Iniciat ja en l'ofici de la mà de forners artesans, el seu periple va continuar a les aules de l'Escola del Gremi de Forners de Barcelona, on ha assistit a diversos cursos i demostracions a fi de no perdre el fil d'un ofici que evoluciona a la velocitat que dóna la immensa creativitat dels forners artesans de tota la vida.



Josep Sans Aragonés

Sans Aragonés, S.L.

Forn

Vila-Seca (Tarragonès)

És forner de quarta generació. Porta 47 anys exercint la professió a la fleca familiar. El seu rebesavi va comprar el forn l'any 1865 i des de llavors ha anat passant de generació en generació, fins a l'actualitat.

L'any 1995, va constituir la societat Sans Aragonés, SL, per a seguir explotant aquest negoci. Josep Sans n'és l'administrador juntament amb la seva esposa Maria Dolors Roselló.

En aquesta fleca centenària, encara treballa amb un forn de pedra giratori i totes les especialitats es fan manualment. Cal destacar-ne: pa de pagès, pa de farines a la pedra, txapela, pa d'espelta, pa de cereals, pa de sègol, pa integral, focaccia amb orenga, pa d'olives, pa de xoriço, pa de panses i nous, pa d'avellanes i pa de xocolata i taronja, entre d'altres, i també productes de brioixeria i pastisseria artesans.

Ha realitzat nombrosos cursos a l'Escola de Flequers Andreu Llargués de Cal Molins (Sabadell).

L'any 2005, l'Associació de Comerciants i Empresaris de Vila-seca li va atorgar la distinció al Comerç Centenari. També el mateix any, el Departament d'Empresa i Ocupació de la Generalitat de Catalunya va atorgar a la fleca el Premi a l'Establiment Comercial Centenari.



Joan Serra Picañol

Forn de pa Cal Tià

Forner

Calders (Bages)

Joan Serra porta 16 anys exercint l'ofici de forner, a més del període d'aprenent al forn familiar i en d'altres de la comarca. La seva fleca, coneguda com a Forn de Pa Cal Tià, està en funcionament des de 1941. Es tracta d'una empresa familiar en què han treballat quatre generacions de forners, ja que la va instal·lar el seu besavi.

La fleca, ubicada al carrer del Raval núm. 7 de Calders, és l'única de la localitat i molt coneguda a la comarca. El forn és de llenya fix, sense cremador ni escopeta, i s'hi elaboren tota mena de pans artesans, llonguets, pa de pagès, i també brioixeria i pastisseria tradicional, tot fent llargues fermentacions lentes, funyit a mà i utilitzant pasta mare natural.

Recentment, i atès que cada vegada hi ha més persones amb problemes digestius, està elaborant pa sense gluten amb un gran treball d'investigació pròpia per oferir un producte diferent i de molta qualitat.

En el seu obrador ha fet diverses demostracions d'elaboració de productes a infants de l'escola de Calders i ha format part del jurat en diferents concursos de brioixeria i pastisseria.

Joan Serra és un flequer polifacètic, ja que, a més d'haver cursat formació a l'Escola de Flequers Andreu Carrió i a diverses empreses del sector, va estudiar fotografia a l'Escola que la Fundació Politècnica de Catalunya té a Terrassa i va obtenir el títol universitari de Graduat en fotografia i creació digital. També és un expert en informàtica. Aquestes tres afeccions, la fleca, la fotografia i la informàtica, les va poder conjuminar i l'any 1998 va crear i dissenyar una de les primeres web del pa.



Carlos Solé Codina

Forn de pa Cal Carlos

Forn

Guissona (Segarra)

Carlos Solé va néixer a Guissona fa 49 anys, dins una família de forners. És forner de tercera generació i porta 29 anys al davant del negoci.

Va ser el seu avi, Carlos Solé Font, qui, de ben jove, va començar l'ofici. D'això en fa cent anys. Després van continuar-lo el seu pare i el seu tiet, en Joan i en Carlos Solé Puig. I ara ell, amb el suport de la seva dona Meritxell a la botiga. Potser el seu fill, en Joan, continuarà amb la quarta generació.

De ben petit, en Carlos ja ajudava en les tasques del forn i aquesta ha estat la base de la seva formació, seguint la tradició familiar i elaborant de la manera més artesana, sempre adaptant-se a les noves tècniques i maneres de fer. A més, ha assistit a cursos organitzats per l'empresa proveïdora del sector T-500 a Barcelona. La pastisseria, l'ha apres a d'uns familiars d'Igualada que s'hi dediquen.

A l'obrador del forn de Cal Carlos, ubicat al carrer de l'Om, 4, de Guissona, s'hi elabora diàriament tota mena de pans artesans. Cal destacar el pa de quilo de colze i els llonguets, dues especialitats típicament catalanes que val la pena mantenir. I coques de tot tipus: de brioix, de pa, de sucre i coca de recapte, tan típica de la zona. Brioixeria artesana, magdalenes, pa de pessic i pastisseria.

Cada any, coincidint amb dates destacades pel sector, imparteix tallers pràctics als quals assisteixen els nens de l'escola del poble a fi de donar a conèixer el món del pa.



Carles Soler Fàbregas

Carnisseria Germans Soler

Carnisser, cansalader i xarcuter

Celrà (Gironès)

Nascut en una família de carnisseres, el meus pares Josep i Herminia van ser els fundadors de la Carnisseria Herminia situada a Bordils fa uns 50 anys. És per això que ja de ben petit veia com feien matança pròpia i elaboraven per vendre a la carnisseria. A partir dels 14 anys, el meu germà Josep i jo vam començar a ajudar als estius a la botiga elaborant botifarres, hamburgueses, etc. a l'obrador, i així va ser com vaig aprendre l'ofici. Cap als 20 anys, el meu germà i jo vam decidir d'ampliar el negoci obrint una nova carnisseria a Celrà.

Després de 21 anys, els nostres pares es van jubilar i ens vam posar al capdavant del negoci familiar amb les 2 carnisseries. Jo estic més a la carnisseria de Celrà i el meu germà a la carnisseria de Bordils. A causa d'aquest canvi generacional, vam voler renovar la carnisseria de Celrà amb una rehabilitació que unifiqués disseny i tradició i a la vegada passat i present, i vam decidir canviar-ne el nom a Carnisseria Germans Soler.

Vam encarregar aquest projecte a l'arquitecte Pau Sarquella. Per aquesta rehabilitació, la carnisseria va ser distingida amb el premi d'arquitectura internacional *Das erste Haus: Bouwelt Preis 2015* i els premis AJAC IX en la categoria d'interiorisme. En aquests anys, s'ha incorporat a formar part de l'equip la meva dona Glòria.



Carlos Tur Font

Forn de pa Tur

Forn

Barcelona (Barcelonès)

Carlos Tur fa 32 anys que va començar a treballar en l'ofici de forner. Els seus inicis van ser en la fleca familiar. Als 22 anys, va aprendre a pastar, formar, coure... Quan va morir el pare, l'any 2003, es va fer càrrec del forn i va fer reformes per adequar-lo a les normatives sanitàries i alhora modernitzar-lo.

En l'actualitat, continua al capdavant del forn familiar. A l'obrador, es continua fent el pa com abans, a mà, mantenint les tècniques de pastat tradicionals, el format de peces manual, el repòs de les masses amb llargues fermentacions en armaris de fusta i la cocció en forn amb sola refractària.

Dins dels productes elaborats, cal destacar el tradicional llonguet, una peça en perill de desaparèixer.

Ha participat en diversos cursos de formació impartits per l'Escola del Gremi de Flequers de Barcelona. Aquests cursos han estat tant de pa, pastisseria i brioixeria com de diverses tècniques de treball.

És molt important que els productes que adquirim siguin de la màxima qualitat possible. A major qualitat, millors seran els resultats obtinguts.



Miquel Àngel Zaguirre Bruque

Pâtisserie Zaguirre

Pâtissier

Terrassa (Vallès Occidental)

Va començar de molt jove la trajectòria professional com a aprenent a la pastisseria Zaguirre, propietat dels seus pares, l'any 1987. Va completar la seva formació a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona. En acabar els estudis, va complementar la seva trajectòria acadèmica amb diferents cursos especialitzats en els camps de la decoració, la xocolata, la pastisseria dolça i internacional i la bomboneria. L'any 2011, va realitzar un Màster de Xocolata a la mateixa Escola de Pastisseria.

En l'actualitat, és el gerent de la pastisseria i el responsable de l'obrador. Com bé es defineix en la seva pastisseria, "tradició, innovació i professionalitat", és una persona moderna, inquieta i perfeccionista.

Darrerament, ha fet una renovació total de la pastisseria i l'ha dotada d'un aire de modernitat i elegància, i ha adaptat el seu producte als nous temps i a les noves tendències i necessitats del públic consumidor. La pastisseria vol endinsar el consumidor en un món d'infinites sensacions; ofereix un gran equip humà que s'esforça cada dia per poder fer una pastisseria artesana i de qualitat que faci la vida una mica més dolça.

Ha participat en ponències i demostracions per a fundacions d'entitats bancàries i diverses escoles de Terrassa, i disposa d'una llarga trajectòria de participació amb èxit en concursos de pastisseria i xocolateria. També ha col·laborat en diferents mitjans de comunicació escrits amb articles sobre diverses tradicions pastisseres.





Requisits Premi Jove Innovador Artesà Alimentari Innovador

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 artesanies 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.

Premiat convocatòria 2016

La convocatòria 2016 està regulada mitjançant la resolució ARP/1462/2016 de 8 de juny.

El guanyador d'aquesta convocatòria ha estat el Sr. Miquel Saborit Vilà, FLEQUER de Torelló.

L'accèssit ha quedat desert.

JOVE ARTESÀ ALIMENTARI EN PROFUNDITAT

The background of the image is composed of various geometric shapes, primarily triangles and polygons, in shades of yellow, orange, and brown. These shapes are arranged in a way that creates a sense of depth and movement, with some shapes appearing to overlap others. The overall effect is a modern, abstract design that complements the text.



Miquel Saborit Vilà

Forn de pa Saborit 1941, SL

Forner

Torelló (Osona)

Miquel Saborit és la tercera generació de forners d'una empresa catalana de Torelló amb 75 anys d'història.

Casat, amb dues filles, és l'actual gerent de Forn de Pa Saborit, S.L. amb les dues marques comercials de "Més K pa" i "Sabors".

28 anys d'ofici són els que acumula d'experiència professional a l'empresa familiar, 12 d'ells portant la gerència de l'empresa.

El 2007 Miquel condueix a l'empresa a una nova aventura empresarial, tot fent un canvi transformador que permet iniciar una nova fase de creixement basat en un nou concepte d'establiment, 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.





Així, es crea un nou obrador artesà i, paral·lelament, obre 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 servei de càteríng d'alt nivell per a empreses de la comarca d'Osona. Al cap de 2 anys, obre 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.



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



**GREMI ARTESÀ DE XURRERS
DE CATALUNYA**



Edició:
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Coordinació:
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

Dipòsit Legal:
B 20568-2016

