

EL GREMI

ALS MITJANS DE COMUNICACIÓ

NOTICIES AGREMIATS



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



SEGRE - 15 DE NOVEMBRE DE 2023



Premio Mestre Artesà Alimentari para dos pastelerías de Lleida, una panadería de las Garrigues y una charcuterí...

Dos pastelerías de Lleida y una panadería de las Garrigues han sido galardonadas con el diploma de Mestre Artesà Alimentari en el marco de l

Segre / Nov 15, 2023

SEGRE

Premio Mestre Artesà Alimentari para dos pastelerías de Lleida, una panadería de las Garrigues y una charcutería de la Cerdanya





Algunos de los galardonados con el Diploma de Mestre Artesà Alimentari. - Generalitat de Catalunya

Enterprise Mobility

SEGRE |

Creado: 15.11.2023 | 11:42

Actualizado: 15.11.2023 | 14:03

Dos pastelerías de Lleida y una panadería de las Garrigues han sido galardonadas con el diploma de Mestre Artesà Alimentari en el marco de la Nit de l'Artesania Alimentària 2023, presidida este martes por el conseller de Acció Climàtica, Alimentació y Agenda Rural, David Mascort, en el Ateneu Barcelonès.

El panadero Enric Badia Elias, del Fron de Pa Elias de Barcelona, ha sido distinguido con el premio al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador. El conseller Mascort, acompañado por el secretario de Alimentación, Carmel Mòdol, destacó la importancia de estos galardones, con los cuales "año tras año se hace evidente la vitalidad de la artesanía alimentaria catalana. Un tipo de producción que, aunando oficio, creatividad, tradición e innovación, produce alimentos que transmiten cultura, historia e identidad colectiva. Y, al mismo tiempo, también refuerzan el arraigo social y dinamizan la economía y el desarrollo territorial."

Durante el acto, también han sido galardonadas 28 personas con el Diploma de Mestre Artesà Alimentari, un reconocimiento a toda una trayectoria profesional.

Raul Arredondo Rodríguez, del Forn de Pa de l'Albí ha recibido como panadero uno de los diplomas de Mestre Artesà Alimentari. Por otra parte, las pastelerías de Lleida Dolceria Farré, representada por Maria Lourdes

SEGRE | Líder digital en notícies



Descarrega't l'APP



sobre rodes

Tota la informació relacionada amb el món del motor

DILLUNS gratis amb Segre

SEGRE EL TEU DIARI

DIGITAL

53.000
USUARIS ÚNICS (mensual)

341.666,66
PÀGINES VISTES (mensual)



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



SEGRE - 15 DE NOVEMBRE DE 2023



SEGRE

La pareja que ha abierto la panadería en Estamariu, en marcha desde el pasado viernes. - TUCUTUN FOTOGRAFIA

CYNTHIA SANS
Creado: 31.12.2023 | 05:30
Actualizado: 31.12.2023 | 05:30

Esther Masana y Quim Sánchez acaban de inaugurar el primer obrador de pan de Estamariu. Son vecinos de Terrassa que se establecieron el pasado verano en este pueblo del Alt Urgell de 130 habitantes con este proyecto en mente. El establecimiento se llama Ca la Xata, en honor a la abuela de Sánchez, que ya tuvo un horno de pan en Terrassa. La familia tiene 3 hijos y Sánchez es la cuarta generación de una saga de panaderos.

Él se encarga de elaborar diferentes variedades de pan, mientras que ella hace dulces como magdalenas, galletas y croissants. Tras meses de obras, los vecinos disponen de este horno desde el viernes, que además es el único comercio en el pueblo. Hasta ahora los vecinos se tenían que desplazar hasta La Seu o hasta Martinet para poder comprar pan. Masana explicó que conocían el pueblo desde la crisis sanitaria de la Covid-19, y "nos enamoramos de él desde el primer momento". Al cabo de los meses les surgió la oportunidad de comprar una casa y decidieron trasladarse allí e instalar el obrador y la panadería en la planta baja. También llevarán pan a pueblos cercanos que no dispongan de este servicio. Por otra parte, Estamariu celebró ayer la primera Fira de Cap d'Any, con una decena de paradas de artesanos y talleres. Los visitantes pudieron degustar tapas, coca con chocolate y escuchar música en directo.

Discover here!

DIGITAL

53.000
USUARIS ÚNICS (mensual)

341.666,66
PÀGINES VISTES (mensual)

EUROPA PRESS - 15 Noviembre 2023



Enric Badia gana el Premio al Mejor Joven Artesano Alimentario...

El panadero Enric Badia ha ganado el Premio al Mejor Joven Artesano Alimentario Innovador de la edición...

Europa Press Catalunya

Catalunya | europa press

Boletir



Carmel Mòdol i David Mascort entregan el Premio al Mejor Joven Artesano Alimentario Innovador 2023 a Enric Badia - GENERALITAT

Europa Press Catalunya

Publicado: miércoles, 15 noviembre 2023 11:37 @epcatalunya

BARCELONA, 15 Nov. (EUROPA PRESS) -

El panadero Enric Badia ha ganado el Premio al Mejor Joven Artesano Alimentario Innovador de la edición de 2023 que otorga la Conselleria de Acció Climàtica, Alimentació y Agenda Rural de la Generalitat.

Badia recogió el galardón este martes por la tarde en un acto presidido por el conseller de Acció Climàtica, Alimentació y Agenda Rural, David Mascort, en el Ateneu Barcelonès, informa este miércoles la Conselleria en un comunicado.

Durante el acto, también se han premiado 28 personas con el Diploma de Maestro Artesano Alimentario, un reconocimiento "a toda la trayectoria profesional".

Mascort, acompañado por el secretario de Alimentación, Carmel Mòdol, ha destacado que con estos premios "año tras año se hace evidente la vitalidad de la artesanía alimentaria catalana"

12M ELECCIONES CATALUÑA

Lo más leído

La Guardia Civil no ve indicios de delito en la actuación de la esposa de Pedro Sánchez

Arantxa del Sol reaparece en su 52 cumpleaños con un potente mensaje. Así lo ha celebrado junto a Finito de Córdoba

Albares anuncia la retirada definitiva de la embajadora en Argentina ante la ausencia de disculpas de Milei

Los ríos de Alaska han empezado a teñirse de naranja

Las bacterias intestinales aumentan la respuesta inmune para combatir los tumores

Hoy | Una semana | Un mes



Más de 770 hoteles en 17 países.

DIGITAL

8.534.632

USUARIS ÚNICS (mensual)

24.209.729

PÀGINES VISTES (mensual)



Carles Borrull y los hermanos Sistaré, distinguidos con el diploma de Maestro Artesano
Los propietarios de la Casa Borrull y el Forn Sistaré en Reus recibieron este reconocimiento durante la Noche de la artesanía alimentaria

Diari Més / Nov 15, 2023

diari més

Reus

Gastronomía

Carles Borrull y los hermanos Sistaré, distinguidos con el diploma de Maestro Artesano

Los propietarios de la Casa Borrull y el Forn Sistaré en Reus recibieron este reconocimiento durante la Noche de la artesanía alimentaria

f

x

s

e



Ofertas con certificación de sostenibilidad hasta el 26 de Mayo
amazon
Comprar ahora >



Productora, elaborador, cuiner i restauradora



Productora, elaborador, cuiner i restauradora

DIARI MÉS

Creado: 15.11.2023 | 14:53
Actualizado: 15.11.2023 | 14:53

Carles Borrull (Casa Borrull) y los hermanos Sistaré (Forn Sistaré) en Reus y Joan Cobo (Patisserie Cobo) y Gerard Griñó (Forn de Pan Cal Tullet) en l'Espluga de Francolí han sido distinguidos con el diploma de Maestro Artesano durante la Noche de la artesanía alimentaria que tuvo lugar ayer por la tarde y en la que se entregaron 28 diplomas de Maestro Artesano Alimentario. En concreto, fueron distinguidos 8 carniceros, charcuteros y charcuteros; 10 panaderos; 7 pasteleros; 2 churreros, y 1 quesero.

Se consideran maestros artesanos alimentarios aquellos que cumplen unos determinados méritos de creatividad y conocimientos en el campo de la artesanía alimentaria, han ejercido como artesanos alimentarios durante un periodo mínimo de quince años y disponen del carné de artesano alimentario. Este reconocimiento se otorga desde el año 1987 y desde entonces se han entregado 1.113 diplomas.

DIGITAL

34.000
USUARIS ÚNICS (mensual)

126.000
PÀGINES VISTES (mensual)



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

DIARI

T21

Mestre Artesà Alimentari 2023 |

DiariTots21 | Notícies de Tarragona,...

En un acte que ha presentat el periodista Lluçia Ferrer a l'Ateneu Barcelonès, s'han entregat...

T21

tarragona21.com

dimarts, 21 de maig de 2024

Newsletter

IDIOMA (traducció automàtica Google): Català

TOIS21

PORTADA TARRAGONA REUS POLÍTICA 12M ECONOMIA CULTURA OPINIÓ ESPORTS TARRAGONÈS BAIXCAMP ESPECIALS

El Xavier i el Tomàs del Forn Sistaré reben el diploma de Mestre Artesà Alimentari 2023

15/11/2023



Els dos mestres artesans amb la família. Foto: Cedida

En un acte que ha presentat el periodista Lluçia Ferrer a l'Ateneu Barcelonès, s'han entregat diplomes a altres 8 forners de Catalunya i altres 18 a carnisseres, formatgers, pastissers i xurrers, entre els quals hi havia Carles Borrull de Casa Borrull.

El Xavier i el Tomàs porten més de 35 anys exercint l'ofici de forner de forma ininterrompuda. Pel Xavier, "la fita més important ha estat la de poder formar una família al voltant d'aquest ofici i difondre les virtuts del pa artesà dient que soc de Reus i això ha estat possible gràcies a la meva esposa Cori i els als meus fills: Maria, Xavi que ja continua la nissaga de forners, i la Cori, la petita de la casa".

Per la seva banda, el Tomàs explica que, a banda de tots els premis que han aconseguit tot aquest temps, "una de les fites més importants és haver aconseguit, juntament amb el meu germà, la meua dona, la família i tot l'equip, tenir un nom reconegut a Reus i Catalunya".

El Diploma de Mestre artesà alimentari s'atorga només als artesans/es que reuneixen mèrits de creativitat i coneixements. Significa, per tant, el reconeixement per part de la Generalitat de Catalunya del mestratge excepcional amb què l'artesà/ana exerceix el seu ofici.

L'atorgament es fa a proposta de les entitats de representació i defensa dels artesans/es o bé del Departament d'Agricultura, amb l'informe previ de la Comissió d'Artesania Alimentària, en aquest cas, com a proposta del Gremi de Forners que va proposar al Xavier i al Tomàs Pamies Sistaré per la seva dilatada trajectòria com a artesans forners i defensors de l'ofici.

El Diploma de Mestre artesà té validesa indefinida i es troba regulat en el Decret 285/2006, de 4 de juliol, pel qual es desenvolupa la Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària.

L'acte presidit pel conseller d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, David Mascort, ha defensat

NEWSLETTER

Subscriu-te i rep diàriament a la teua bústia l'actualitat de DiariTots21.

Adreça de correu electrònic

SUBSCRIU-TE!

He llegit la vostra política de privacitat i estic d'acord amb les directrius de protecció de les meves dades personals i dono el meu consentiment.

DIGITAL

24.481

USUARIS ÚNICS (mensual)

57.248

PÀGINES VISTES (mensual)



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Panes Creativos i Daniel Jordà, premi especial de Comerç de Barcelona - Newspa, la revista de la fleca catalana

Jordà rep aquest premi per ser un forn de referència nacional i internacional i la seva responsabilitat social.

n Newspa / Nov 17, 2023



L'actualitat de la fleca catalana

Newsflea | Newsgremi | Formació | Receptes | Entrevistes | Reviste

Panes Creativos i Daniel Jordà, premi especial de Comerç de Barcelona

Jordà rep aquest premi en la 24a edició del Premi Comerç de Barcelona per ser un forn de referència nacional i internacional i la seva responsabilitat social.



Aquest 16 de novembre s'ha celebrat la **cerimònia de lliurament de la 24a edició del Premi Comerç de Barcelona**, que reconeix en diferents categories els millors establiments comercials de la ciutat de l'any 2023. L'acte ha tingut lloc a les Drassanes Reials i ha comptat amb la presència de l'alcalde de Barcelona, Jaume Collboni; el quart tinent d'alcaldia, Jordi Valls, la regidora de Promoció Econòmica, Raquel Gil, i de comerciants i representants de les associacions, eixos comercials i mercats municipals de la ciutat.

Notícies relacionades



Formació a farineros, sortides professionals poc conegudes del sector



Què diu exactament el nom d'un tipus de pa sobre el producte?



S'obren inscripcions per la VI Edició del concurs "La Millor Coca de Sant Joan"



Visites web/mes
700 usuaris



GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

BTV- 16 DE NOVEMBRE 2023



El restaurant 7 Portes i el Mercat del Carmel entre els guanyadors del Premi Comerç de Barcelona

S'han lliurat els guardons de la 24a edició del Premi Comerç de Barcelona, que distingeix en diverses categories els millors establiments comercials de l'any.

betevé / Nov 17 2023

betevé

21,3 °C

Àngels Molina | Carmen Cortés Vidal

16 de novembre del 2023





publicitat

el més vist

La Guàrdia Urbana salva una bebè traslladant-la a un centre mèdic: "Hi ha serveis que marquen"

Oberta la convocatòria per optar als 15 pisos de lloguer a tocar de

Ja es coneixen els guanyadors de la 24a edició dels Premis Comerç de Barcelona. La convocatòria d'aquest 2023

AUDIÈNCIA
107.500
espectadors



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA