

David Puso, carnisser de Ribes, distingit amb el diploma de Mestre Artesà Alimentari

L'elaborador regenta la botiga de Can Rueda



Can Rueda | Unió de Botiguers de Ribes de Freser

El carnisser-cansalader-xarcuter David Puso Rueda, de la carnisseria Can Rueda de Ribes de Freser, ha estat distingit amb el diploma de Mestre Artesà Alimentari junt a 24elaboradors més d'arreu de Catalunya. Hi ha 10 forners, cinc pastissers, set carnisseres, cansaladers i xarcuters, dos xurrers i un formatger.

El DARP atorga aquest diploma a les persones artesanes alimentàries que siguin proposades per les entitats de representació i de defensa dels interessos professionals dels artesans o a sol·licitud de les persones interessades. Aquest reconeixement s'atorga des de l'any 1987, i des d'aleshores s'ha lliurat més de 1.000 diplomes.

Es considera 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 15 anys, i disposen del carnet d'artesà alimentari.

Per tant, 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 qual se'ls pugui acreditar una llarga trajectòria professional reconeguda, domini tècnic del seu ofici, experiència, i mèrits de caràcter extraordinari en la pràctica de l'ofici.

El reconeixement de l'artesania alimentària contribueix a fomentar els valors econòmics, culturals i socials d'aquesta activitat a Catalunya, i a la preservació i la revaloració de les petites empreses familiars que elaboren productes agroalimentaris.

De forma complementària a aquests diplomes, el DARP va crear l'any 2003 el Premi al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador, dotat amb 3.000 euros, per a guardonar l'esforç dels joves artesans alimentaris en la recuperació, la innovació, la diversificació, i el disseny de productes artesans. Properament, es preveu publicar la convocatòria de l'any 2020 d'aquest premi.

En reconeixement del mestratge excepcional amb el qual l'artesà exerceix el seu ofici, ahir es va publicar al Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya (DOGC) aquestes distincions als artesans que segueixen:

Nom
Cognoms
Ofici
Municipi
Comarca

Neus
Salat Tarrason
Carnisser-cansalader-xarcuter
L'Hospitalet de Llobregat
Barcelonès

Maria
Blanch Planagumà
Carnisser-cansalader-xarcuter
Vilallonga de Ter
Ripollès

David
Puso Rueda
Carnisser-cansalader-xarcuter
Ribes de Freser
Ripollès

Xavier
Abel Díaz
Carnisser-cansalader-xarcuter
Caldes de Montbui
Vallès Oriental

Jordi
Burch Tarrats
Carnisser-cansalader-xarcuter
Jafre
Baix Empordà

Olga
Arroyo Julivert
Carnisser-cansalader-xarcuter
El Vendrell
Baix Penedès

Josep Maria
Peracaula Dorca
Carnisser-cansalader-xarcuter
La Vall de Bianya
Garrotxa

Miquel
Bosch Lladó
Formatger
Sallent
Bages

Jordi
Capella Escanilla
Flequer
Sabadell
Vallès Oriental

Josep
Bosch Burgaya
Flequer
Manlleu
Osona

Ramon Lluís
Alavedra Torrella
Flequer
Monistrol de Montserrat
Bages

Emili
Feliu Campà
Flequer
Barcelona
Barcelonès

Gemma
Fortino Orga
Flequer
Barcelona
Barcelonès

Marc
Tur García
Flequer
Barcelona
Barcelonès

Enric
Francisco Soms
Flequer
Mataró
Maresme

Xavier
Goixart Salla
Flequer
Os de Balaguer
Noguera

Mario
Giraut Ordeix
Flequer
Barcelona
Barcelonès

Antonio
Frias Pulido
Flequer
Lleida
Segrià

Manel
Alacid Gasparín
Patisser
Sant Carles de la Ràpita
Monstsià

Ramon
Bertran Simon
Patisser
Vilafranca del Penedès
Alt Penedès

Ricard
Berenguer Vila
Patisser
Sant Vicenç de Castellet
Bages

Antoni
Viñas Boluda
Patisser
Sant Feliu de Guíxols
Baix Empordà

Jaume
Viñallonga Mas
Patisser
Montornès del Vallès
Vallès Oriental

José Ángel
Lunar Rodríguez
Xurrer
L'Hospitalet de Llobregat
Barcelonès

Carmen
Zamorano García
Xurrer
Barcelona
Barcelonès