

Els pastissers vallesans Jaume Viñallonga i Maurici Cot, Premi al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador

Han rebut el guardó en un acte en què també han estat guardonades 53 persones amb el Diploma de Mestre Artesà Alimentari



Els guardonats, aquest dimecres. | Generalitat

Els pastissers Jaume Viñallonga, de Montornès del Vallès, i Maurici Cot, de Llinars del Vallès, han estat guardonats amb el Premi al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador (<http://agricultura.gencat.cat/ca/inici/nota-premsa/?id=310619>) corresponents a les edicions 2017 i 2018, que atorga el Departament d'Agricultura. Viñallonga veu en l'artesanía alimentària una oportunitat per diferenciar-se de tots aquells que fan manipulats industrials?. Per la seva banda, Cot ha adaptat la pastisseria al consum de les persones afectades de celiaquia i amb intolerància a la lactosa.

Els premiats al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador han recollit el guardó aquest dimecres a la tarda en un acte presidit per la consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Teresa Jordà, a l'Auditori de l'ONCE, de Barcelona. Durant l'acte, també han estat guardonades 53 persones amb el Diploma de Mestre Artesà Alimentari, un reconeixement a tota una trajectòria professional.

La consellera, acompanyada pel director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries, Carmel Mòdol, ha destacat la importància d'aquests guardons: "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'artesanía alimentària n'és un exemple. I demostra que és un àmbit en què no s'esgoten les oportunitats de créixer i innovar".

En l'acte d'enguany es reconeixen els guanyadors de dues edicions, 2017 i 2018, ja que l'acte de l'any passat es va haver de suspendre per la situació política de Catalunya. Per aquest motiu, s'ha projectat un vídeo amb la intervenció de l'actual delegada del Govern de la Generalitat de Catalunya davant la Unió Europea i ex-consellera d'Agricultura, Meritxell Serret, en el qual ha felicitat els artesans guardonats.

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 Jaume Viñallonga (<https://www.naciodigital.cat/naciogranollers/noticia/28150/postres/tropicals/festa/major/montornes/valles>), guanyador de premi al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador corresponent al 2017. Segons ha explicat el departament en un comunicat, aquest pastisser de Montornès del Vallès entén l'artesania com una oportunitat per diferenciar-se de tots aquells que fan manipulats industrials, que "difícilment podran transmetre tant com ho fan els artesans". Viñallonga assegura que cadascuna de les seves elaboracions "no és un producte, és una obra que porta el meu ADN, un ADN que transmet la sensibilitat en totes les meves obres".

Provinent de família de tradició pastissera, de ben petit el seu pare ja el portava a l'obrador i el va ensenyar a fer croissants. Format en pastisseries de renom de Suïssa i París i a l'Escola d'Hostaleria Hofmann de Barcelona, Viñallonga va marxar al Brasil per posar en pràctica tot els coneixements que havia après i viure l'experiència de treballar a l'exterior.

Durant l'acte també s'ha lliurat el premi al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador 2018 a Maurici Cot

(<https://www.naciodigital.cat/naciogranollers/noticia/24254/neix/llinars/valles/obrador/nomes/fa/productes/sense/gluten/ni/lactosa>). Aquest pastisser de Llinars del Vallès va ser diagnosticat als 23 anys d'intoleràncies severes al gluten i la lactosa. Durant els anys de recuperació, va investigar i desenvolupar noves fórmules per donar un tomb a la pastisseria i adaptar-la al consum de les persones afectades de celiaquia i amb intolerància a la lactosa, cada cop més comunes en la nostra societat. Aquestes innovacions en la creació de pastisseria i postres lliures de gluten i lactosa han tingut una gran acceptació tant per part del client restaurador professional, com per part del client final. Aquest concepte de pastisseria inclusiva, ja va portar Cot a guanyar l'any 2016 el Premi a la Innovació Tecnològica Agroalimentària i enguany li ha valgut el premi de Jove Artesà Alimentari Innovador 2018.

Diplomes de Mestre Artesà Alimentari

En el decurs de l'acte, també s'han lliurat 53 diplomes de Mestre Artesà Alimentari (27 diplomats de l'edició del 2017 i 26 de l'edició d'enguany). En concret, es tracta de 12 carnisers, cansaladers i xarcuters; 19 forners; 17 pastissers, 4 xurrers i 1 formatger. Entre aquests hi ha el forner Francesc Corbalán Ruiz, de Sant Fost de Campsentelles.