

PREMIS ARTESANIA

12^a EDICIÓ

**COMUNITAT
VALENCIANA**

Dona Artesana	06
Nous talents	28
Imatge	40
Innova	60
Avantguarda	82
Tradició	94
<u>Artesania</u>	106
<u>Comunitat</u>	
<u>Valenciana</u>	

El Centre d'Artesania de la Comunitat Valenciana és una entitat destinada a difondre i potenciar la nostra artesanía, així com a promoure la consolidació i la competitivitat de les empreses dels diferents sectors artesanals que la integren, per mitjà del desenvolupament de polítiques promocionals, informatives, formatives, d'anàlisis, assistència, i de coordinació. En aquest sentit, i a fi d'incentivar la creació artesanal, la innovació, el compromís amb un desenvolupament sostenible, l'adaptació a les tendències del mercat, així com de premiar el saber fer de les empreses artesanes de la Comunitat Valenciana, a través del seu reconeixement social i empresarial, convoca la dotzena edició dels Premis Artesania Comunitat Valenciana.

El Centro de Artesanía de la Comunitat Valenciana es una entidad destinada a difundir y potenciar nuestra artesanía, así como a promover la consolidación y la competitividad de las empresas de los distintos sectores artesanales que la integran, por medio del desarrollo de políticas promocionales, informativas, formativas, de análisis, asistencia, y de coordinación. En este sentido, y a fin de incentivar la creación artesanal, la innovación, el compromiso con un desarrollo sostenible, la adaptación a las tendencias del mercado, así como de premiar el saber hacer de las empresas artesanas de la Comunitat Valenciana, a través de su reconocimiento social y empresarial, convoca la duodécima edición de los Premios Artesanía Comunitat Valenciana.



DONA ARTESANA

MUJER ARTESANA

FINALISTAS:

01. LUCÍA LORENTE RAMAJO
Manipuladora de paper vegetal
02. ÁREA BARBOTINA, S.L.
Ceramista
03. BEATRIZ VICENTE MIRALLES
Joiera
04. CAROLINA BEATRIZ DAMONTE SANTORO
Teixidora
05. LALO 21, S.L.
Fornera i Pastissera Artesana
06. SILVIA MÓNICA CURVETTO
Modista
07. MARÍA NIEVES CLEMENTE PERIS
Pastissera Artesana
08. MANITAS DE PLATA C.B.
Bijuterer
09. MÓN ORXATA, S.L.
Orxatera
10. TERESA ANDRÉS BUENO
Bijutera, manipuladora de paper vegetal
i restauradora.

Aquest premi té com a objecte incentivar i posar en valor el paper creixent i la importància que té el treball de la dona en el conjunt de l'activitat artesana, per mitjà d'aquest singular reconeixement de les iniciatives desenvolupades per les professionals artesanes.

Este premio tiene como objeto incentivar y poner en valor el papel creciente y la importancia que tiene el trabajo de la mujer en el conjunto de la actividad artesana, por medio de este singular reconocimiento de las iniciativas desarrolladas por las profesionales artesanas.

LUCÍA LORENTE RAMAJO

Manipuladora de paper vegetal

GUANYADORA / GANADORA
PREMI DONA ARTESANA

VAL – S'inicia en el món de l'artesanía l'any 1993, aprenent diferents tipus de modelatge de paper de seda i escultura. Participa en diferents fires d'artesanía del territori nacional, fins que en 2002 munta la seua pròpia botiga en el barri antic d'Altea.

En l'elaboració dels seus llums, combina la duresa de construcció de l'estructura en acer amb la suavitat de la llum que projecta el paper de seda amb què recobreix l'estructura, per a aconseguir dissenys i figures únics que han rebut nombrosos reconeixements.

La seua botiga taller inclou una mostra permanent del seu treball, a més de productes altres artesans locals. Forma part de la junta directiva de UNART amb la qual participa activament en la visibilització del producte artesà i en la difusió dels valors positius de l'artesanía. Col·labora amb entitats impartint tallers, i amb empreses de decoració i interiorisme, mitjançant la realització de peces de gran format per a aparadors de grans firmes.

CAST – Se inicia en el mundo de la artesanía en el año 1993, aprendiendo diferentes tipos de modelado de papel de seda y escultura. Participa en diferentes ferias de artesanía del territorio nacional, hasta que en 2002 monta su propia tienda en el barrio antiguo de Altea.

En la elaboración de sus lámparas, combina la dureza de construcción de la estructura en acero con la suavidad de la luz que proyecta el papel de seda con que recubre la estructura, para conseguir diseños y figuras únicos que han recibido numerosos reconocimientos.

Su tienda taller incluye una muestra permanente de su trabajo, además de productos otros artesanos locales. Forma parte de la junta directiva de UNART con la cual participa activamente en la visibilización del producto artesano y en la difusión de los valores positivos de la artesanía. Colabora con entidades impartiendo talleres, y con empresas de decoración e interiorismo, mediante la realización de piezas de gran formato para escaparates de grandes firmas.



LUZIALAMPS.COM
@luzia.lamps

ÀREA BARBOTINA, S.L.

Ceramista

FINALISTA
PREMI DONA ARTESANA

VAL – Ana Illueca, ceramista establida a València, dirigix des de fa 10 anys el seu propi taller, un projecte independent, dedicat a la ceràmica contemporània, entre l'art funcional i el disseny d'autor. La seua pràctica es recolza en un domini tècnic exigent, amb especial focus en el torn i en la investigació pròpia d'esmalts i superfícies. La seua obra naix de processos lents de prova i refinament, on forma, tacte i funció s'alineen.

A més de la seua producció, desenrotlla una labor continuada de difusió cultural i enfortiment del sector ceràmic. És fundadora i directora d'ADN ceràmic, un projecte creat per a posar en valor la ceràmica de la Comunitat Valenciana, des d'una mirada contemporània, connectant artesanía, disseny, indústria i cultura.

En paral·lel és docent i speaker. Impartix formació i participa en xarrades i trobades professionals on compartix processos, metodologia creativa i cultura material, defenent l'artesanía com un sistema viu d'innovació. El seu compromís col·lectiu passa per fer créixer l'artesanía des del territori i projectar-la cap a fora.

CAST – Ana Illueca, ceramista establecida en Valencia, dirige desde hace 10 años su propio taller, un proyecto independiente, dedicado a la cerámica contemporánea, entre el arte funcional y el diseño de autor. Su práctica se apoya en un dominio técnico exigente, con especial foco en el torno y en la investigación propia de esmaltes y superficies. Su obra nace de procesos lentos de prueba y refinamiento, donde forma, tacto y función se alinean.

Además de su producción, desarrolla una labor continuada de difusión cultural y fortalecimiento del sector cerámico. Es fundadora y directora de ADN cerámico, un proyecto creado para poner en valor la cerámica de la Comunitat Valenciana, desde una mirada contemporánea, conectando artesanía, diseño, industria y cultura.

En paralelo es docente y speaker. Imparte formación, y participa en charlas y encuentros profesionales donde comparte procesos, metodología creativa y cultura material, defendiendo la artesanía como un sistema vivo de innovación. Su compromiso colectivo pasa por hacer crecer la artesanía desde el territorio y proyectarla hacia fuera.



ANAILLUECA.COM
@anailueca

BEATRIZ VICENTE MIRALLES

Joiera

FINALISTA
PREMI DONA ARTESANA

VAL – Esta joiera artesana valenciana està al capdavant del projecte Alas para a volar Joyería. La seua trajectòria s'inicia en 2004 amb la seua formació en Arts i Oficis, especialitat en moda, en la qual desenrotlla una gran passió pel disseny i el treball fet a mà. En 2015 comença, de manera autodidacta, a explorar el món de la joieria i la bijuteria, fins que en 2019 obté el títol en Tècnica de Joieria amb Matrícula d'Honor pel IES Molí del Sol de Mislata. En 2022 se certifica com a artesana, i comença el seu projecte sota la marca Alas para a volar Joyería. El taller està especialitzat en joieria emocional i personalitzada, amb peces úniques que materialitzen i encapsulen sentiments i records.

Les seues col·leccions són sempre atemporals i de edició limitada, mantenint com a eix l'autenticitat, la cura del detall i el respecte per l'ofici. Desde 2024, Beatriz impulsa també un vessant pedagògic a través de tallers creatius i demostratius en els quals ensenya a persones no especialitzades a crear la seua pròpia joia en metall, acostant així l'artesania contemporània, de proximitat i de qualitat, al públic en general. Mantenen la labor divulgativa a través dels seus canals digitals, on mostra processos, cuidats de les joies i explica materials i tècniques de manera pròxima. Posa en valor la marca Artesania Comunitat Valenciana, mitjançant l'ús constant del distintiu en producte i en xarxes socials.

ALASPARAVOLARJOYERIA.ES
@alasparavolarjoyeria



CAST – Esta joyera artesana valenciana está al frente del proyecto Alas para volar Joyería. Su trayectoria se inicia en 2004 con su formación en Artes y Oficios, especialidad en moda, en la que desarrolla una gran pasión por el diseño y el trabajo hecho a mano. En 2015 empieza, de forma autodidacta, a explorar el mundo de la joyería y la bisutería, hasta que en 2019 obtiene el título en Técnica de Joyería con Matrícula de Honor por el IES Molí del Sol de Mislata. En 2022 se certifica como artesana, y empieza su proyecto bajo la marca Alas para Volar Joyería. El taller está especializado en joyería emocional y personalizada, con piezas únicas que materializan y encapsulan sentimientos y recuerdos.

Sus colecciones son siempre atemporales y de edición limitada, manteniendo como eje la autenticidad, el cuidado del detalle y el respeto por el oficio. Desde 2024, Beatriz impulsa también una vertiente pedagógica a través de talleres creativos y demostrativos en los que enseña a personas no especializadas a crear su propia joya en metal, acercando así la artesanía contemporánea, de proximidad y de calidad, al público en general. Mantienen la labor divulgativa a través de sus canales digitales, donde muestra procesos, cuidados de las joyas y explica materiales y técnicas de forma cercana. Pone en valor la marca Artesania Comunitat Valenciana, mediante el uso constante del distintivo en producto y en redes sociales.

CAROLINA BEATRIZ DAMONTE SANTORO

Teixidora

FINALISTA
PREMI DONA ARTESANA

VAL – Carolina Damonte és la fundadora i directora creativa de Knitting Sheep, un projecte empresarial que redefinix el teixit contemporani des de l'excel·lència tècnica i la vocació pedagògica. Artesana autodidacta, amb arrels en la tradició familiar i formació inicial en periodisme, ha construït una marca que fusiona sensibilitat estètica, rigor estructural i una sòlida estratègia de comunicació. Des de 2012 lidera un model de negoci integral que abasta el disseny de patrons professionals descarregables, la creació de peces originals, la docència especialitzada en organismes públics i privats, i l'organització d'esdeveniments tèxtils d'abast nacional.

La seua trajectòria combina visió empresarial i compromís cultural. Ha impartit tallers en institucions com el Museu Comarcal de l'Horta Sud i diversos ajuntaments de la Comunitat Valenciana, consolidant el teixit com a ferramenta de cohesió social i transmissió intergeneracional. Participa com a conferenciant en fires especialitzades i ha sigut reconeguda per publicacions del sector i premis vinculats a la innovació tèxtil.

En cada projecte reivindica el teixit com a disciplina artística viva i en constant evolució.

KNITTINGSHEEP.COM
@knitting.sheep



CAST – Carolina Damonte es la fundadora y directora creativa de Knitting Sheep, un proyecto empresarial que redefine el tejido contemporáneo desde la excelencia técnica y la vocación pedagógica. Artesana autodidacta, con raíces en la tradición familiar y formación inicial en periodismo, ha construido una marca que fusiona sensibilidad estética, rigor estructural y una sólida estrategia de comunicación. Desde 2012 lidera un modelo de negocio integral que abarca el diseño de patrones profesionales descargables, la creación de piezas originales, la docencia especializada en organismos públicos y privados, y la organización de eventos textiles de alcance nacional.

Su trayectoria combina visión empresarial y compromiso cultural. Ha impartido talleres en instituciones como el Museu Comarcal de l'Horta Sud y diversos ayuntamientos de la Comunitat Valenciana, consolidando el tejido como herramienta de cohesión social y transmisión intergeneracional. Participa como conferenciante en ferias especializadas y ha sido reconocida por publicaciones del sector y premios vinculados a la innovación textil.

En cada proyecto reivindica el tejido como disciplina artística viva y en constante evolución.

LALO 21, S.L.

Fornera i pastissera artesana

FINALISTA
PREMI DONA ARTESANA

VAL – Alba Hoyo naix en una pastisseria molt reconeguda a nivell local, Pastisseria SELVI, es gradua en Administració i direcció d'empreses en l'UJI i continua la seua formació i carrera professional a Barcelona, realitzant quatre màster/postgrau especialitzats en operacions, processos i direcció de plantes productives amb l'objectiu d'aprendre de referents i integrar el coneixement al seu projecte, ASPAI Obrador. Des de la conceptualització i disseny del projecte ha estat, mà a mà, encarregant-se del desenrotllament del projecte, ja convertit en empresa. És nexa d'unió en qualsevol vèrtex de l'empresa perquè funcione en equilibri, sempre

enfocada a fer-li un volt a allò que es coneix com a "forn artesanal" i respectant els orígens del sector. Treballa braç a braç amb producció, imatge i vendes, a fi d'actualitzar un forn de barri.

Dedicada a la consolidació de marca, divulgació i digitalització dels obradors amb l'equip de treball, realitza tallers pedagògics enfocats a la nutrició, atés que els seus pans són considerats naturals i saludables. El seu producte és artesà i elaborat de manera manual en els seus propis obradors, mitjançant fermentacions llargues, matèries primeres nobles i de qualitat, i un equip de més de 20 forners i pastissers.



CAST – Alba Hoyo nace en una pastelería muy reconocida a nivel local, Pastelería SELVI, se gradua en Administración y dirección de empresas en la UJI y continua su formación y carrera profesional en Barcelona, realizando cuatro máster/postgrado especializados en operaciones, procesos y dirección de plantas productivas con el objetivo de aprender de referentes e integrar el conocimiento a su proyecto, ASPAI Obrador. Desde la conceptualización y diseño del proyecto ha estado, mano a mano, encargándose del desarrollo del proyecto, ya convertido en empresa. Es nexa de unión en cualquier vértice de la empresa para que funcione en equilibrio,

siempre enfocada a darle una vuelta a aquello que se conoce como "panadería artesanal" y respetando los orígenes del sector. Trabaja codo a codo con producción, imagen y ventas, a fin de actualizar una panadería de barrio.

Dedicada a la consolidación de marca, divulgación y digitalización de los obradores con el equipo de trabajo, realiza talleres pedagógicos enfocados a la nutrición, dado que sus panes son considerados naturales y saludables. Su producto es artesano y elaborado de forma manual en sus propios obradores, mediante fermentaciones largas, materias primas nobles y de calidad, y un equipo de más de 20 panaderos y pasteleros.

ASPAI.ES
@aspai.obrador

SILVIA MÓNICA CURVETTO

Modista

FINALISTA
PREMI DONA ARTESANA

VAL – Formada en l'Institut de Disseny de Moda i Alta Costura de Buenos Aires, participa en la confecció de vestuaris per a espectacles de dansa i teatre, així com en la confecció de vestits de núvies, festa i esdeveniments especials en col·laboració amb professionals del sector.

En 2002 s'estableix a València i comença a treballar en la confecció de vestuaris per a dansa i teatre. En 2009 inaugura el seu laboratori d'experimentació tèxtil i de disseny per a crear xicotetes col·leccions de roba urbana i

complements per a la dona, alhora que registrava la seua marca Moon de Val. Des de llavors, i guiada per la seua visió no conformista de la moda i el disseny, ha aconseguit satisfer-la amb la creació de roba diferent, divertida i versàtil, que ha anat trobant el seu lloc en importants portals de venda, en botigues, en línia i en esdeveniments diversos en l'àmbit nacional i europeu. Col·labora amb les institucions impartint tallers i en projectes col·laboratius amb estudiants de disseny.

CAST – Formada en el Instituto de Diseño de Moda y Alta Costura de Buenos Aires, participa en la confección de vestuarios para espectáculos de danza y teatro, así como en la confección de trajes de novias, fiesta y acontecimientos especiales en colaboración con profesionales del sector.

En 2002 se establece en València y empieza a trabajar en la confección de vestuarios para danza y teatro. En 2009 inaugura su laboratorio de experimentación textil y de diseño para crear pequeñas colecciones de ropa urbana y

complementos para la mujer, a la vez que registraba su marca Moon de Val. Desde entonces, y guiada por su visión no conformista de la moda y el diseño, ha conseguido satisfacerla con la creación de ropa diferente, divertida y versátil, que ha ido encontrando su lugar en importantes portales de venta, en tiendas, online y en eventos diversos en el ámbito nacional y europeo. Colabora con las instituciones impartiendo talleres y en proyectos colaborativos con estudiantes de diseño.



MOONDEVAL.COM
@moondeval

MARÍA DE LAS NIEVES CLEMENTE PERIS

Pastissera Artesana

FINALISTA
PREMI DONA ARTESANA



VAL – Nieves Clemente Peris és l'ànima de Violeta. Treballadora des de molt jove, comença en el Mercat Municipal de Xirivella com a dependent amb 19 anys, obtenint poc després el seu propi lloc, i, compaginant el treball amb estudis, obté el títol de Llicenciada en Història de l'Art i Màster en Patrimoni Cultural: Anàlisi, Gestió i Conservació, uns anys després. La seua vocació emprenedora la posa al capdavant d'un negoci de forn, en el qual comença des de zero a formar-se en la matèria, de la mà de professionals del sector i del Gremi de Forners, aconseguint

en poc temps fer-li un volt al negoci i dinamitzar l'activitat, que ara compta amb un equip de sis dones que treballen al costat d'ella.

Amb gran activitat associativa, forma part de la directiva d'Unió Gremial i del Gremi de Mestres Sucrers, a més de col·laborar amb entitats locals i institucions en l'organització d'activitats, i de patrocinar activitats lúdiques i esportives. I posa en valor la marca Artesania Comunitat Valenciana mitjançant l'ús del distintiu en tots els suports gràfics d'aplicació de la seua marca Violeta.

CAST – Nieves Clemente Peris es el alma de Violeta. Trabajadora desde muy joven, empieza en el Mercado Municipal de Xirivella como dependienta con 19 años, obteniendo poco después su propio puesto, y, compaginando el trabajo con estudios, obtiene el título de Licenciada en Historia del Arte y Máster en Patrimonio Cultural: Análisis, Gestión y Conservación, unos años después. Su vocación emprenedora la pone al frente de un negocio de panadería, en el que empieza desde cero a formarse en la materia, de la mano de profesionales del sector y del Gremio de Panaderos,

consiguiendo en poco tiempo darle una vuelta al negocio y dinamizar la actividad, que ahora cuenta con un equipo de seis mujeres que trabajan junto a ella.

Con gran actividad asociativa, forma parte de la directiva de Unión Gremial y del Gremio de Mestres Sucrers, además de colaborar con entidades locales e instituciones en la organización de actividades, y de patrocinar actividades lúdicas y deportivas. Y pone en valor la marca Artesania Comunitat Valenciana mediante el uso del distintivo en todos los soportes gràfics de aplicación de su marca Violeta.

PASTISSERIAVIOLETA.COM
@forn_pastisseria_violeta

MANITAS DE PLATA, C.B.

Bijuteres

FINALISTA
PREMI DONA ARTESANA



VAL – Manitas de plata està constituïda per Carmen i Marina Puche.

Procedeixen d'una família amb gust per l'art, en la qual el seu avi va ser Mestre Major del Gremi d'Artistes Fallers de València, i el seu pare, Llicenciat en Belles arts, pintor i escultor. En este sentit, Marina ha heretat la vena artística, llicenciant-se en Belles arts i Carmen, que va estudiar Dret, s'ha dedicat a la part de gestió i administració de l'empresa.

Marina és una apassionada de la pintura i la il·lustració, encarregada de la part creativa de l'empresa, sorgint Manitas

de Plata del desig que l'obra de Marina poguera convertir-se en una peça de joieria que poguera lluir la gent, ja siga com a fermall, collaret, anell o fins i tot objecte decoratiu per a fer de les cases llocs més acollidors.

D'altra banda, Carmen Puche és la presidenta de l'associació d'artesans PROA, encarregada d'organitzar cinc Mostres d'Artesania i Disseny en el Mercat de Colón de València. Manitas de Plata té presència en totes les Mostres que organitza PROA, i participa en els tallers de difusió de l'ofici artesà que organitza el Centre d'Artesania de la C.V.

CAST – Manitas de plata está constituida por Carmen y Marina Puche.

Proceden de una familia con gusto por el arte, en la que su abuelo fue Maestro Mayor del Gremio de Artistas Falleros de Valencia, y su padre, Licenciado en Bellas Artes, pintor y escultor. En este sentido, Marina ha heredado la vena artística, licenciándose en Bellas Artes y Carmen, que estudió Derecho, se ha dedicado a la parte de gestión y administración de la empresa.

Marina es una apasionada de la pintura y la ilustración, encargada de la parte creativa de la empresa, surgiendo Manitas de Plata del deseo de que la obra

de Marina pudiera convertirse en una pieza de joyería que pudiera lucir la gente, ya sea como broche, collar, anillo o incluso objeto decorativo para hacer de las estancias lugares más acogedores.

Por otro lado, Carmen Puche es la presidenta de la asociación de artesanos PROA, encargada de organizar cinco Muestras de Artesanía y Diseño en el Mercado de Colón de Valencia. Manitas de Plata tiene presencia en todas las Muestras que organiza PROA, y participa en los talleres de difusión del oficio artesano que organiza el Centro de Artesanía de la C.V.

MANITASDEPLATA.COM
@manitasdeplata

MÓN ORXATA, S.L.

Orxatera

FINALISTA
PREMI DONA ARTESANA

VAL – Món Orxata S.L. és una empresa fundada en 2003, especialitzada en el cultiu ecològic certificat de xufa amb Denominació d'Origen Xufa de València, i en l'elaboració i comercialització d'orxata natural artesana. El projecte va nèixer amb l'objectiu de recuperar i dignificar una tradició valenciana de 400 anys d'antiguitat, la de la venda d'orxata en carrets als carrers i places de València, connectant-la amb els valors de sostenibilitat, igualtat i innovació.

Yolanda Morán, nascuda al poble agrícola de Favara i filla d'agricultors de la taronja, representa l'esperit emprenedor de les dones rurals valencianes. És cofundadora i directora general de Món Orxata des de 2008. El seu lideratge ha sigut clau per a professionalitzar el

cultiu ecològic de xufa, reivindicar el paper de les dones en el sector agroalimentari i posicionar l'orxata natural com a referent de producte tradicional i saludable en els mercats locals i internacionals. El seu paper en entitats com el Consell Regulador de la D.O. Xufa de València o el Gremi d'Orxaters d'Alboraia, ha sigut pioner. Sota la seua direcció, Món Orxata s'ha consolidat com a referent en sostenibilitat, igualtat i compromís amb el territori. Ha obert les portes de l'obrador i permet visites guiades amb l'objectiu d'informar i educar als visitants sobre el respecte i riquesa dels nostres recursos naturals, la sostenibilitat i el compromís amb la qualitat turística. Una activitat única que pretén difondre una tradició històrica i reposicionar productes tan interessants com la xufa i l'orxata.

MONORXATA.COM
@monorxata



CAST – Món Orxata S.L. es una empresa fundada en 2003, especializada en el cultivo ecológico certificado de chufa con Denominación de Origen Chufa de València, y en la elaboración y comercialización de horchata natural artesana. El proyecto nació con el objetivo de recuperar y dignificar una tradición valenciana de 400 años de antigüedad, la de la venta de horchata en carritos en las calles y plazas de València, conectándola con los valores de sostenibilidad, igualdad e innovación.

Yolanda Morán, nacida en el pueblo agrícola de Favara e hija de agricultores de la naranja, representa el espíritu emprendedor de las mujeres rurales valencianas. Es cofundadora y directora general de Món Orxata desde 2008. Su liderazgo ha sido clave para profesionalizar el cultivo ecológico de chufa, reivindicar el

papel de las mujeres en el sector agroalimentario y posicionar la horchata natural como referente de producto tradicional y saludable en los mercados locales e internacionales. Su papel en entidades como el Consejo Regulador de la D.O. Chufa de València o el Gremio de Horchateros de Alboraya, ha sido pionero. Bajo su dirección, Món Orxata se ha consolidado como referente en sostenibilidad, igualdad y compromiso con el territorio. Ha abierto las puertas del obrador y permite visitas guiadas con el objetivo de informar y educar a los visitantes sobre el respeto y riqueza de nuestros recursos naturales, la sostenibilidad y el compromiso con la calidad turística. Una actividad única que pretende difundir una tradición histórica y reposicionar productos tan interesantes como la chufa y la horchata.

TERESA ANDRÉS BUENO

Bijutera, manipuladora de paper
vegetal i restauradora

FINALISTA
PREMI DONA ARTESANA



VAL – Bijutera i manipuladora de paper vegetal, esta artesana porta anys dedicada al disseny i realització de les seues pròpies peces de bijuteria. Inicialment totes elles inspirades a la ciutat de València, els seus monuments, llocs i motius. Posteriorment, inaugura la seua pròpia botiga taller on presenta els seus nous dissenys, realitzats amb diversitat de materials i temàtiques, encara que seguint amb la línia inicial de creació de peces úniques o sèries molt limitades, i que acompanya sempre amb les seues il·lustracions en paper, faceta que també desenvolupa amb la il·lustració de diferents llibres.

Ha participat amb les seues creacions en exposicions col·lectives i en diverses desfilades de moda en diferents punts del territori nacional, i ha realitzat exposicions individuals en la Comunitat Valenciana, on també imparteix classes i realitza tallers relacionats amb estos dos oficis que a vegades fusiona en les seues obres.

Destaca així mateix la seua activitat com a promotora de diferents projectes artesanals i artístics en col·laboració amb artesans d'altres disciplines, a fi de mostrar els seus treballs de manera conjunta i fer una difusió col·lectiva del saber fer artesà.

CAST – Bisutera y manipuladora de papel vegetal, esta artesana lleva años dedicada al diseño y realización de sus propias piezas de bisutería. Inicialmente todas ellas inspiradas en la ciudad de València, sus monumentos, lugares y motivos. Posteriormente, inaugura su propia tienda taller donde presenta sus nuevos diseños, realizados con diversidad de materiales y temáticas, aunque siguiendo con la línea inicial de creación de piezas únicas o series muy limitadas, y que acompaña siempre con sus ilustraciones en papel, faceta que también desarrolla con la ilustración de distintos libros.

Ha participado con sus creaciones en exposiciones colectivas y en diversos pases de modelos en distintos puntos del territorio nacional, y ha realizado exposiciones individuales en la Comunitat Valenciana, donde también imparte clases y realiza talleres relacionados con estos dos oficios que a veces fusiona en sus obras.

Destaca asimismo su actividad como promotora de diferentes proyectos artesanales y artísticos en colaboración con artesanos de otras disciplinas, a fin de mostrar sus trabajos de forma conjunta y hacer una difusión colectiva del saber hacer artesano.

TEU-SON3.ES
@teusonvcia



**NOUS
TALENTS**

NUEVOS TALENTOS

FINALISTAS:

01. CHENXUE LI
02. ANA CARMEN LÓPEZ ORTEGA
03. ANA LOLA APARISI GARCÍA-LUENGO
04. DANIELA RIVERO GONZÁLEZ
05. ELIA NAVALÓN ROMERO
06. ELISA VIEIRA NOVÁS
07. ENRIQUE DARIO CÁMARA GÓMEZ
08. FÁTIMA HORTELANO BARTUAL
09. GYLANA CAROLINA HERNÁNDEZ OSORIO
10. JESÚS LORENZO SORIANO MARTÍNEZ

Aquest premi té com a objecte reconèixer el talent aplicat als projectes artesans més viables de les universitats i escoles d'art i disseny de la Comunitat Valenciana.

Este premio tiene como objeto reconocer el talento aplicado a los proyectos artesanos más viables de las universidades y escuelas de arte y diseño de la Comunitat Valenciana.

CHENXUE LI
Dissenyadora

ÒRICK

GUANYADORA /
GANADORA
PREMI NOUS TALENTS



**ANA CARMEN
LÓPEZ ORTEGA**
Dissenyadora

FINALISTA
PREMI NOUS TALENTS

CESTA 1906



**ANA LOLA APARISI
GARCÍA-LUENGO**
Dissenyadora

FINALISTA
PREMI NOUS TALENTS

TERRETA



**DANIELA
RIVERO GONZÁLEZ**
Dissenyadora

XUFÉ



FINALISTA
PREMI NOUS TALENTS

**ELIA
NAVALÓN ROMERO**
Dissenyadora

FINALISTA
PREMI NOUS TALENTS

ÑEKOS



ELISA VIEIRA NOVÁS
Dissenyadora

FINALISTA
PREMI NOUS TALENTS

FILS



ENRIQUE DARIO
CÁMARA GÓMEZ
Dissenyador

FINALISTA
PREMI NOUS TALENTS

OLIVIA



FÁTIMA
HORTELANO BARTUAL
Dissenyadora

FINALISTA
PREMI NOUS TALENTS

REDOLÍ



**GYLANA CAROLINA
HERNÁNDEZ OSORIO**
Dissenyadora

FINALISTA
PREMI NOUS TALENTS

CHACHI & PISTACHI



**JESÚS LORENZO
SORIANO MARTÍNEZ**
Dissenyador

FINALISTA
PREMI NOUS TALENTS

EMBOLIC



CATEGORIA IMATGE

IMAGEN

FINALISTAS:

01. TAPIZADOS CALSE, S.L.
Tapisser
02. BIO JARDINSOSTENIBLE S.L.U.
Apicultor
03. CLARA RODRIGUEZ CASTELLET
Cerera
04. ELABORACIONES ARTESANAS
LÓPEZ Y ESPÍ, S.L.
Torroner
05. LAGUTER CRECE, S.L.
Pastissera Artesana
06. LALO 21, S.L.
Fornera i Pastissera Artesana
07. MARÍA DE LAS NIEVES CLEMENTE PERIS
Fornera artesana
08. PENALVA TRADICIONAL & INNOVACIÓN, S.L.
Pastissera Artesana
09. SONIA TERESA BOSCH ESPEZEL
Ceramista

Aquest premi té com a objecte reconèixer l'esforç realitzat per les empreses artesanals per aconseguir una imatge de marca artesana reconeguda i valorada pels mercats, considerant aspectes de construcció, concepte, presència, comunicació i màrqueting.

Este premio tiene como objeto reconocer el esfuerzo realizado por las empresas artesanas para conseguir una imagen de marca artesana reconocida y valorada por los mercados, considerando aspectos de construcción, concepto, presencia, comunicación y marketing.

TAPIZADOS CALSE, S.L.

Tapisser

GUANYADORA / GANADORA PREMI IMATGE

VAL – TC collection és el projecte personal de Tapizados Calse S.L. Naix de la il·lusió de crear una marca amb identitat pròpia, que basa la seua essència en l'artesania i fa d'ella el seu avantatge competitiu, sent capaç de competir enfront d'empreses industrials gràcies a la genuïtat dels seus productes, respecte per la professió, busca de l'excel·lència i conscienciació mediambiental en els seus processos de fabricació. Sorgix com a e-commerce, en 2014, per a poder competir en un món globalitzat i digital.

TC collection és un atelier de decoració de llar que dissenya i confecciona peces d'artesania: sofàs, butaques, caps de llit, roba de llit, pufs i banquetes, coixins decoratius, o plaid de llit, a mesura de les necessitats del client. La seua missió és oferir al mercat productes amb un

disseny molt cuidat, de màxima qualitat, respectuosos amb el medi ambient i fet a Espanya. I la seua visió és posicionar l'artesania a l'avantguarda del disseny en el sector de la decoració de llar, sent el clar exemple que la unió del món actual (botiga en línia) i el tradicional (mestres artesans) formen un tàndem perfecte.

TC collection assumix la responsabilitat de comunicar l'artesania des de les expectatives del client, adquirint una premissa clara; cada detall comunica. En este sentit, acabat de producte, missatges de campanyes de comunicació, embalatge, lliurament, atenció al client són molt cuidats, amb el ferm compromís que comprar artesanía siga una experiència diferencial i excel·lent en tot el procés de compra i ús.

TCCOLLECTION.ES
@tc_collection



CAST – TC collection es el proyecto personal de Tapizados Calse S.L. Nace de la ilusión de crear una marca con identidad propia, que basa su esencia en la artesanía y hace de ella su ventaja competitiva, siendo capaz de competir frente a empresas industriales gracias a la genuinidad de sus productos, respeto por la profesión, búsqueda de la excelencia y concienciación medioambiental en sus procesos de fabricación. Surge como E-commerce, en 2014, para poder competir en un mundo globalizado y digital.

TC collection es un atelier de decoración de hogar que diseña y confecciona piezas de artesanía: sofás, sillones, cabeceros, ropa de cama, pufs y banquetas, cojines decorativos, o plaid de cama, a medida de las necesidades del cliente. Su misión es ofrecer al mercado productos con un diseño muy

cuidado, de máxima calidad, respetuosos con el medio ambiente y hecho en España. Y su visión es posicionar la artesanía a la vanguardia del diseño en el sector de la decoración de hogar, siendo el claro ejemplo de que la unión del mundo actual (tienda on-line) y el tradicional (maestros artesanos) forman un tándem perfecto.

TC collection asume la responsabilidad de comunicar la artesanía desde las expectativas del cliente, adquiriendo una premissa clara; cada detalle comunica. En este sentido, acabado de producto, mensajes de campañas de comunicación, embalaje, entrega, atención al cliente son muy cuidados, con el firme compromiso de que comprar artesanía sea una experiencia diferencial y excelente en todo el proceso de compra y uso.

BIO JARDINSOSTENIBLE S.L.U. Apicultor

FINALISTA
PREMI IMATGE

VAL – El projecte Miel Montgó té com a objectiu promoure l'apicultura sostenible i la conservació de les abelles autòctones mitjançant tallers educatius, la instal·lació de bucs urbans i rurals i la producció de mel i altres productes apícoles de manera responsable. A través de col·laboracions amb escoles, comerços locals i empreses, lluiten per sensibilitzar a la societat sobre la importància de les abelles en l'ecosistema i fomentar pràctiques que protegeixen

el seu hàbitat. La marca ha sigut creada per a reflectir els valors de sostenibilitat, tradició i qualitat que caracteritzen el projecte d'apicultura, i el logo implica la connexió entre els seus productes i la naturalesa, que s'aplica de manera consistent en tots els seus productes. Publiquen continguts transparents i educatius en les seues xarxes socials sobre les seues pràctiques apícoles i l'impacte positiu de l'apicultura sostenible.

MIELMONTGO.COM
@mielmontgo



CAST – El proyecto Miel Montgó tiene como objetivo promover la apicultura sostenible y la conservación de las abejas autóctonas mediante talleres educativos, la instalación de colmenas urbanas y rurales y la producción de miel y otros productos apícolas de manera responsable. A través de colaboraciones con escuelas, comercios locales y empresas, luchan por sensibilizar a la sociedad sobre la importancia de las abejas en el ecosistema y

fomentar prácticas que protejan su hábitat. La marca ha sido creada para reflejar los valores de sostenibilidad, tradición y calidad que caracterizan el proyecto de apicultura, y el logo implica la conexión entre sus productos y la naturaleza, que se aplica de manera consistente en todos sus productos. Publican contenidos transparentes y educativos en sus redes sociales sobre sus prácticas apícolas y el impacto positivo de la apicultura sostenible.

CLARA RODRIGUEZ CASTELLET

Cerera

FINALISTA
PREMI IMATGE

VAL – Pi Negre és la marca triada per a comercialitzar ciris aromàtics rurals inspirats en la naturalesa, el camp i la vida al poble. En este sentit, s'ha buscat una imatge neutra, natural i senzilla. L'etiqueta del recipient és en paper Kraft amb tipografia en negre, que inclou el nom de la vela en valencià. La tapa del ciri va coberta amb tela d'arpillera, i el ciri interior està realitzat amb cera de soja.

Pi Negre sorgix de la necessitat de trobar un producte artesanal amb una imatge tradicional i rural, diferent de la resta de productes de la mateixa categoria en el mercat.

La marca disposa de perfils i utilitza les xarxes socials, i fa ús del distintiu Artesania Comunitat Valenciana en les targetes de visita, en les lones identitàries que utilitza en fires en les quals té presència i en la pàgina web i Instagram.

PINEGRE.COM
@pinegrevelasartesanales



CAST – Pi Negre es la marca elegida para comercializar velas aromáticas rurales inspiradas en la naturaleza, el campo y la vida en el pueblo. En este sentido, se ha buscado una imagen neutra, natural y sencilla. La etiqueta del recipiente es en papel Kraft con tipografía en negro, que incluye el nombre de la vela en valenciano. La tapa de la vela va cubierta con tela de arpillera, y la vela interior está realizada con cera de soja.

Pi Negre surge de la necesidad de encontrar un producto artesanal con una imagen tradicional y rural, diferente al resto de productos de la misma categoría en el mercado.

La marca dispone de perfiles y utiliza las redes sociales, y hace uso del distintivo Artesania Comunitat Valenciana en las tarjetas de visita, en las lones identitarias que utiliza en ferias en las que tiene presencia y en la página web e Instagram.

ELABORACIONES ARTESANAS LÓPEZ Y ESPÍ, S.L.

Torróner

FINALISTA
PREMI IMATGE

VAL – Un dels objectius d'esta empresa d'elaboració de torrons, és aconseguir que el producte tinga una bona imatge i ubicació en el mercat nacional. Objectiu que consideren cobert al 90%, ja que pot trobar-se un gran nombre de referències en botigues especialitzades de producte Gourmet. Treballen, al seu torn, per un major acostament del producte al consumidor general, i per la desestacionalització del producte, a través de la introducció de formats

reduïts dels seus productes en l'hostaleria, col·legis, i residències, mitjançant porcions reduïdes de producte per a bufets, amb vista a aconseguir els mercats internacionals.

Amb la finalitat d'actualitzar la imatge, i respectant els patrons originals de l'empresa, s'aposta per la busca d'un toc de distinció, tradició i elegància, mitjançant la introducció del negre i el daurat com a colors alternatius en la seua imatge.

TURRONESMANUELPICO.COM
@turrones_hijosdemanuelpico



CAST – Uno de los objetivos de esta empresa de elaboración de turrónes, es conseguir que el producto tenga una buena imagen y ubicación en el mercado nacional. Objetivo que consideran cubierto al 90%, ya que puede encontrarse un gran número de referencias en tiendas especializadas de producto Gourmet. Trabajan, a su vez, por un mayor acercamiento del producto al consumidor general, y por la desestacionalización del producto, a través de la introducción de formatos

reducidos de sus productos en la hostelería, colegios, y residencias, mediante porciones reducidas de producto para bufets, con vistas a alcanzar los mercados internacionales.

Con el fin de actualizar la imagen, y respetando los patrones originales de la empresa, se apuesta por la búsqueda de un toque de distinción, tradición y elegancia, mediante la introducción del negro y el dorado como colores alternativos en su imagen.

LAGUTER CRECE, S.L.

Pastissera Artesana

FINALISTA
PREMI IMATGE

VAL – Pepina Pastel és l'empresa valenciana de pastisseria artesana que ha revolucionat la imatge del sector en la Comunitat Valenciana, aconseguint que la pastisseria torne a estar de moda. A través d'una estratègia innovadora de comunicació, venda en línia i presència constant en xarxes socials, Pepina Pastel ha transformat la percepció tradicional de la pastisseria artesana, posicionant-la com, actual, aspiracional, viral, emocional i cultural. La marca ha aconseguit una forta notorietat en xarxes socials (contingut viral i experiencial), televisió, premsa escrita, ràdio i mitjans digitals, convertint-se en pastisseria en inspiració,

generant impacte més enllà del producte, creant comunitat i despertant interès per l'artesania. A més, ha contribuït al fet que noves generacions tornen a valorar la matèria primera de primera qualitat, el producte artesanal enfront de l'industrial i l'ofici pastisser com a professió creativa i de futur. Pepina Pastel ha generat cultura pastissera contemporània.

La marca Pepina Pastel es construeix sobre quatre pilars; Imatge cuidada i reconeixible, producte d'alta qualitat amb identitat pròpia, innovació constant en combinacions i formats, i comunicació emocional i pròxima. La seua identitat visual és coherent en tots els suports.



CAST – Pepina Pastel es la empresa valenciana de pastelería artesana que ha revolucionado la imagen del sector en la Comunitat Valenciana, consiguiendo que la pastelería vuelva a estar de moda.

A través de una estrategia innovadora de comunicación, venta online y presencia constante en redes sociales, Pepina Pastel ha transformado la percepción tradicional de la pastelería artesana, posicionándola como, actual, aspiracional, viral, emocional y cultural. La marca ha alcanzado una fuerte notoriedad en redes sociales (contenido viral y experiencial), televisión, prensa escrita, radio y medios digitales, convirtiéndose en pastelería en inspiración, generando impacto

más allá del producto, creando comunidad y despertando interés por lo artesanal.

Además, ha contribuido a que nuevas generaciones vuelvan a valorar la materia prima de primera calidad, el producto artesanal frente al industrial y el oficio pastelero como profesión creativa y de futuro. Pepina Pastel ha generado cultura pastelera contemporánea.

La marca Pepina Pastel se construye sobre cuatro pilares; Imagen cuidada y reconocible, producto de alta calidad con identidad propia, innovación constante en combinaciones y formatos, y comunicación emocional y cercana. Su identidad visual es coherente en todos los soportes.

PEPINAPASTEL.ES
@pepinapastel

LALO 21, S.L.

Fornera i Pastissera Artesana

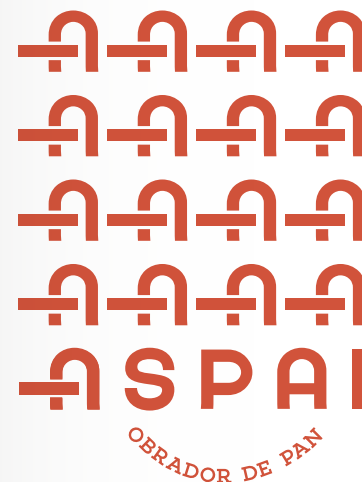
FINALISTA
PREMI IMATGE

VAL – El nom de ASPAI, que dona nom a este nou concepte de negoci de forn artesanal de barri, fa referència a "lent". Associar les connotacions de la paraula amb els valors per a la marca: alguna cosa que es fa lentament, és una cosa en la qual s'invertix esforç, temps, compromís, saber fer, carinyo, qualitat, procés artesanal. Fonèticament es pot associar a espai (espai), per a donar-li importància al lloc on es realitza de manera artesanal el pa i el tipus de negoci enfocat com

un showroom. L'A fa referència a una tipografia moderna unida amb la forma de forn antic i la pala del forner, unida a un disseny artesanal simulant les farines, com a matèria primera estrella.

El projecte es centra en oferir productes de qualitat accessible als barris de València. La marca està molt treballada perquè juntament amb la botiga, i màrqueting en línia vagen en la mateixa sintonia, i puga ser reconeguda en els diferents barris.

ASPAI.ES
@aspai.obraador



CAST – El nombre de ASPAI, que da nombre a este nuevo concepto de negocio de panadería artesanal de barrio, hace referencia a "lento". Asociar las connotaciones de la palabra con los valores para la marca: algo que se hace lentamente, es algo en lo que se invierte esfuerzo, tiempo, compromiso, saber hacer, cariño, calidad, proceso artesanal. Fonéticamente, puede asociarse a espacio (espai), para darle importancia al lugar donde se realiza de forma artesanal el pan y el tipo de negocio enfocado como un showroom.

La A hace referencia a una tipografía moderna unida con la forma de horno antiguo y la pala del hornero, unida a un diseño artesanal simulando las harinas, como materia prima estrella.

El proyecto se centra en ofrecer productos de calidad accesible a los barrios de Valencia. La marca está muy trabajada para que, junto con la tienda, y marketing online vayan en la misma sintonía, y pueda ser reconocida en los diferentes barrios.

MARÍA DE LAS NIEVES CLEMENTE PERIS

Fornera artesana

VAL – Nieves Clemente Peris, és l'ànima de Forn Pastisseria Violeta. Ha treballat la seua imatge de marca al costat del distintiu d'Artesania Comunitat Valenciana i el del Gremi de Mestres Sucrers, i en este sentit fa ús dels tres logos tant en xarxes socials, com en cartells, horaris, taulells, finestres i aparadors. També fa ús de les etiquetes Artesania Comunitat Valenciana, del suport de sobretaula, i introduïx el distintiu en el paper d'embolicar i en les bosses.

Realitza accions promocionals que l'ajuden a visibilitzar la seua marca, com és el patrocini de 4 equips femenins de futbol de Xirivella. Així mateix, genera campanyes estacionals de producte, participa activament en esdeveniments, confecciona caixes especials de producte i prepara desdejunis a domicili, cuidant especialment en tots ells la presentació del producte i la seua imatge de marca.



PASTISSERIAVIOLETA.COM
@forn_pastisseria_violeta



CAST – Nieves Clemente Peris, es el alma de Forn Pastisseria Violeta. Ha trabajado su imagen de marca junto al distintivo de Artesanía Comunitat Valenciana y el del Gremio de Mestres Sucrers, y en este sentido hace uso de los tres logos tanto en redes sociales, como en carteles, horarios, mostradores, ventanas y escaparates. También hace uso de las etiquetas Artesania Comunitat Valenciana, del soporte de sobremesa, e introduce el distintivo en el papel de envolver y en las bolsas.

Realiza acciones promocionales que le ayudan a visibilizar su marca, como es el patrocinio de 4 equipos femeninos de futbol de Xirivella. Asimismo, genera campañas estacionales de producto, participa activamente en eventos, confecciona cajas especiales de producto y prepara desayunos a domicilio, cuidando especialmente en todos ellos la presentación del producto y su imagen de marca.

FINALISTA
PREMI IMATGE

PENALVA TRADICIONAL & INNOVACIÓN, S.L.

Pastissera Artesana

FINALISTA
PREMI IMATGE

VAL – La imatge corporativa d'esta empresa dedicada a l'elaboració artesanal de productes naturals inspirats en la tradició gastronòmica valenciana, està formada per diversos components que, en treballar conjuntament, permeten posicionar a l'empresa en la ment del client. El seu logotip i elements corporatius combinen el logo tradicional, escut familiar i colors càlids i que recorden a la terra, al costat de l'eslògan Una menja de Déus, i acompanyen a productes artesans irresistibles al paladar, i tenen presència en línia i en elements comercials i marxandatge.

La presència en xarxes socials —principalment Instagram— és activa, visual i coherent amb la seua identitat. A través

d'estos canals compartixen oferta gastronòmica, esdeveniments culturals, col·laboracions amb altres agents locals, reflexions sobre alimentació conscient i continguts que reforcen la seua connexió amb l'entorn. Esta presència contribuïx a generar comunitat i fidelització de públic que valora tant la qualitat com l'autenticitat. Compten amb pàgina web pròpia, actualitzada i accessible, que actua com a carta de presentació digital de l'empresa. En paral·lel, cuiden la seua visibilitat en plataformes com Google Business i altres guies digitals, on mantenen informació actualitzada, responen a les valoracions dels clients i fomenten una reputació en línia basada en la proximitat, la transparència i la qualitat del servei.

MENGESDEDEUS.ES
@mengesdedeusgourmet



CAST – La imagen corporativa de esta empresa dedicada a la elaboración artesanal de productos naturales inspirados en la tradición gastronómica valenciana, está formada por diversos componentes que, al trabajar conjuntamente, permiten posicionar a la empresa en la mente del cliente. Su logotipo y elementos corporativos combinan el logo tradicional, escudo familiar y colores cálidos y que recuerden a la tierra, junto al eslogan Un manjar de Dioses, y acompañan a productos artesanos irresistibles al paladar, y tienen presencia online y en elementos comerciales y merchandising.

La presencia en redes sociales —principalmente Instagram— es activa, visual y coherente con su identidad. A través de estos canales comparten

oferta gastronómica, eventos culturales, colaboraciones con otros agentes locales, reflexiones sobre alimentación consciente y contenidos que refuerzan su conexión con el entorno. Esta presencia contribuye a generar comunidad y fidelizar a un público que valora tanto la calidad como la autenticidad. Cuentan con página web propia, actualizada y accesible, que actúa como carta de presentación digital de la empresa. En paralelo, cuidan su visibilidad en plataformas como Google Business y otras guías digitales, donde mantienen información actualizada, responden a las valoraciones de los clientes y fomentan una reputación online basada en la cercanía, la transparencia y la calidad del servicio.

SONIA TERESA BOSCH ESPEZEL

Ceramista

FINALISTA
PREMI IMATGE

VAL – La identitat de Taulellet naix d'un taulell de Manises del S.XV. El logotip, dissenyat per Sonia Bosch, troba el seu origen en una peça documentada en l'obra de M. González Martí, Ceràmica del Llevant Espanyol (Segles Medievals), en el tom dedicat a Enrajolats i Taulells. Es tracta d'un taulell blau de Manises, pertanyent a la primera mitat del segle XV, on una rosa estilitzada es desplega amb admirable precisió, acompanyada per flors de lis en els seus angles i emmarcada per una sanefa ornamental anomenada "de les tibies" de gran riquesa formal. Este motiu històric va ser triat com a declaració d'identitat. Taulellet adopta eixa rosa medieval com a reinterpretació contemporània d'un símbol profundament lligat a la tradició ceràmica valenciana. La marca es construeix així des del

patrimoni, establint un diàleg entre el llegat de Manises i la pràctica artesanal actual, el nom Taulellet, al·ludix tant al format ceràmic com a la dimensió artesanal i pròxima del taller. D'esta manera, nom i identitat visual convergixen en un mateix origen conceptual: el taulell valencià com a símbol material, cultural i lingüístic. La creació de la marca suposa la consolidació d'una trajectòria professional forjada des de la infància en l'entorn familiar i formalitzada posteriorment amb estudis superiors a l'Escola de Ceràmica de Manises, i esta trajectòria es projecta de manera coherent en tots els suports on la marca viu i es comunica, com l'espai físic de l'estudi, la web corporativa, xarxes socials, en el segell de marca i en la presentació de peces a la venda.

TAULELLET.ES
@taulellet



CAST – La identidad de Taulellet nace de un azulejo de Manises del S.XV. El logotipo, diseñado por Sonia Bosch, encuentra su origen en una pieza documentada en la obra de M. González Martí, Cerámica del Levante Español (Siglos Medievales), en el tomo dedicado a Alicatados y Azulejos. Se trata de un azulejo azul de Manises, perteneciente a la primera mitad del siglo XV, donde una rosa estilizada se despliega con admirable precisión, acompañada por flores de lis en sus ángulos y enmarcada por una cenefa ornamental llamada "de las tibias" de gran riqueza formal. Este motivo histórico fue elegido como declaración de identidad. Taulellet adopta esa rosa medieval como reinterpretación contemporánea de un símbolo profundamente ligado a la tradición cerámica valenciana. La marca se construye así desde el patrimonio, estableciendo

un diálogo entre el legado de Manises y la práctica artesanal actual.

El nombre, Taulellet, alude tanto al formato cerámico como a la dimensión artesanal y cercana del taller. De este modo, nombre e identidad visual convergen en un mismo origen conceptual: el azulejo valenciano como símbolo material, cultural y lingüístico. La creación de la marca supone la consolidación de una trayectoria profesional forjada desde la infancia en el entorno familiar y formalizada posteriormente con estudios superiores en la Escuela de Cerámica de Manises, y esta trayectoria se proyecta de manera coherente en todos los soportes donde la marca vive y se comunica, como el espacio físico del estudio, la web corporativa, redes sociales, en el sello de marca y en la presentación de piezas a la venta.

CATEGORIA INNOVA

INNOVA

FINALISTAS:

01. AHUMADOS VIVEKA , S.L.
Elaboradora de conserves i semiconserves
artesanes
02. BIO JARDINSOSTENIBLE, S.L.U.
Apicultor
03. CARNES VIVER, S.L.
Carnisser-xarcuter
04. CARNES VIVER, S.L.
Carnisser-xarcuter
05. FRANCISCA MARTÍN MAICAS
Pastissera Artesana
06. FRANCISCA MARTÍN MAICAS
Pastissera Artesana
07. LA SOMNIADA COOP. V.
Cerveser artesà
08. LAGUTER CRECE, S.L.
Pastissera Artesana
09. PENALVA TRADICIONAL & INNOVACIÓN, S.L.
Pastissera Artesana
10. TURRONES AGUT DE BENLLOCH, S.L.U.
Torroner

Este premi té com a objecte valorar la innovació en les matèries primeres, tècniques de producció, tecnologies aplicables, embalatges, i/o la col·laboració amb altres sectors artesanals o del disseny, l'orientació del producte cap al mercat i les tendències de la demanda, la presentació del producte, inclosos els arguments de comunicació i de promoció, a més de la idoneïtat i la qualitat de la candidatura presentada.

Este premio tiene como objeto valorar la innovación en las materias primas, técnicas de producción, tecnologías aplicables, embalajes, y/o la colaboración con otros sectores artesanales o del diseño, la orientación del producto hacia el mercado y las tendencias de la demanda, la presentación del producto, incluidos los argumentos de comunicación y de promoción, además de la idoneidad y la calidad de la candidatura presentada.

AHUMADOS VIVEKA, S.L.

Elaboradora de conserves i semiconserves artesanes

GUANYADORA / GANADORA
PREMI INNOVA

RILLETTE DE SALMÓ FUMAT I RILLETTE DE VERAT FUMAT

VAL – La rillette de salmó fumat i de verat fumat de VIVEKA constituïx una reinterpretació d'una elaboració tradicional, on la innovació es materialitza en l'adaptació del saber fer del fumat artesà a nous formats untables d'alt valor afegit, diferenciant-se clarament dels patés industrials tant per procés com per resultat sensorial i posicionament. Des de la perspectiva tecnològica, la rillette de salmó i verat fumat de VIVEKA se sustenta en un model de transformació de baixa intervenció energètica, on el valor diferencial residix precisament en la gestió manual i el control expert del procés.

El fumat del salmó es realitza mitjançant combustió natural de serradures de faig i conducció tradicional del fum, sense aportació d'electricitat en la fase de fumat. En conjunt, VIVEKA desenrotlla una proposta on la innovació no es basa en la hiperindustrialització del procés, sinó en l'optimització de tècniques tradicionals de fumat manual, demostrant que l'artesania agroalimentària pot incorporar rigor tecnològic i seguretat alimentària.

AHUMADOSVIVEKA.COM
@ahumadosviveka



RILLETTE DE SALMÓN AHUMADO Y RILLETTE DE CABALLA AHUMADA

CAST – La rillette de salmón ahumado y de caballa ahumada de VIVEKA constituye una reinterpretación de una elaboración tradicional, donde la innovación se materializa en la adaptación del saber hacer del ahumado artesano a nuevos formatos untables de alto valor añadido, diferenciándose claramente de los patés industriales tanto por proceso como por resultado sensorial y posicionamiento. Desde la perspectiva tecnológica, la rillette de salmón y caballa ahumada de VIVEKA se sustenta en un modelo de transformación de baja intervención energética, donde el valor diferencial reside

precisamente en la gestión manual y el control experto del proceso.

El ahumado del salmón se realiza mediante combustión natural de serrín de haya y conducción tradicional del humo, sin aporte de electricidad en la fase de ahumado. En conjunto, VIVEKA desarrolla una propuesta donde la innovación no se basa en la hiperindustrialización del proceso, sino en la optimización de técnicas tradicionales de ahumado manual, demostrando que la artesanía agroalimentaria puede incorporar rigor tecnológico y seguridad alimentaria.

BIO JARDINSOSTENIBLE S.L.U. Apicultor

FINALISTA
PREMI INNOVA

MEL MONTGÓ

VAL – La innovació del producte es planteja en quatre capes complementàries. Innovació de procés i qualitat percebuda, amb enfocament d'edicions per a posar en valor la variabilitat natural com a atribut premium. Extracció i envasament orientats a preservar propietats i perfil sensorial, prioritzant pràctiques acurades i lots identificats. Comunicació transparent de la cristallització com a indicador natural de qualitat. Innovació en l'embalatge i experiència de consum, amb un etiquetatge i una presentació, concebuts com a "guia breu de tast".

Producte dirigit a un consumidor que prioritza origen, autenticitat, transparència i salut, i que busca aliments amb història real i traçabilitat.

MIELMONTGO.COM
@mielmontgo



MIEL MONTGÓ

CAST – La innovación del producto se plantea en cuatro capas complementarias. Innovación de proceso y calidad percibida, con enfoque de ediciones para poner en valor la variabilidad natural como atributo premium. Extracción y envasado orientados a preservar propiedades y perfil sensorial, priorizando prácticas cuidadosas y lotes identificados. Comunicación transparente de la cristalización como indicador natural de calidad. Innovación en el packaging y experiencia de consumo, con un etiquetado y una presentación, concebidos como "guía breve de cata".

Producto dirigido a un consumidor que prioriza origen, autenticidad, transparencia y salud, y que busca alimento con historia real y trazabilidad.

CARNES VIVER, S.L.

Carnisser-Xarcuter

FINALISTA
PREMI INNOVA

Llonganissa de Pasqua a la Taronja

VAL – Producte que tracta d'unir la tradició amb la innovació, a través de la introducció de la taronja, obtenint un clàssic valencià amb un gir inesperat en cada mos. Afegint-se-li taronja espremuda i ratlladura de la mateixa a la massa de la llonganissa de pasqua, s'obté un producte de qualitat basat en una recepta pròpia de més

de trenta anys amb un toc cítric que el convertix en un producte innovador. Atés que l'època tradicional de major consum d'este producte és la Pasqua, es presenta en una bossa alimentària amb temàtica de Pasqua, acompanyat de l'etiqueta Artesania Comunitat Valenciana.

CARNICERIAVIVER.COM
@carnesviver

Longaniza de Pascua a la Naranja

CAST – Producto que trata de unir la tradición con la innovación, a través de la introducción de la naranja, obteniendo un clásico valenciano con un giro inesperado en cada bocado. Añadiéndosele naranja exprimida y ralladura de la misma a la masa de la longaniza de pascua, se obtiene un producto de calidad basado en una receta propia de

más de treinta años con un toque cítrico que lo convierte en un producto innovador. Dado que la época tradicional de mayor consumo de este producto es la Pascua, se presenta en una bolsa alimentaria con temática de Pascua, acompañado de la etiqueta Artesania Comunitat Valenciana.



CARNES VIVER, S.L.

Carnisser-Xarcuter

FINALISTA
PREMI INNOVA

REGALETES DE POLLASTRE

VAL – Producte que fusiona, en si mateix, el pollastre amb els bunyols de carabassa. Plantejat com una versió minimalista, la recepta inclou pollastre, carabassa, pipes de carabassa, formatge curat, cansalada viada i arrebossat de cereal sense gluten. La seua presentació fa al·lusió al nom, simulant el seu envàs una caixa de bombons, acompanyat de l'eslògan "El seu sabor, el millor regal", i de l'etiqueta Artesania Comunitat Valenciana.

CARNICERIAVIVER.COM
@carnesviver



REGALITOS DE POLLO

CAST – Producto que fusiona, en sí mismo, el pollo con los buñuelos de calabaza. Planteado como una versión minimalista, la receta incluye pollo, calabaza, pipas de calabaza, queso curado, panceta y rebozado de cereal sin gluten. Su presentación hace alusión al nombre, simulando su envase una caja de bombones, acompañado del eslogan "Su sabor, el mejor regalo", y de la etiqueta Artesania Comunitat Valenciana.

FRANCISCA MARTÍN

MAICAS

Pastissera Artesana

FINALISTA
PREMI INNOVA

ESSÈNCIA DEL MEDITERRANI

VAL – L'essència del Mediterrani naix de la terra que dona fruits nobles, la garrofa i ametla, cultivats amb paciència i respecte, i el pistatxo que corona la creació com un gest d'elegància natural. Cada ingredient és un xicotet tresor del mediterrani, seleccionat per a oferir, sabor, textura i aroma en equilibri perfecte. La forma

esfèrica convida a descobrir l'harmonia del natural. Un exterior cruixent de pistatxo que protegitx un interior suau lleugerament dolç i profund gràcies a la garrofa i l'ametla. Homenatge comestible al Mediterrani, que inclou tradició, naturalesa i innovació en una sola esfera.

DULCESMARTIN.COM
@pasteleria_dulces_martin



ESENCIA DEL MEDITERRÁNEO

CAST – La esencia del Mediterráneo nace de la tierra que da frutos nobles, la algarroba y almendra, cultivados con paciencia y respeto, y el pistacho que corona la creación como un gesto de elegancia natural. Cada ingrediente es un pequeño tesoro del mediterráneo, seleccionado para ofrecer, sabor, textura y aroma en equilibrio perfecto. La

forma esférica invita a descubrir la armonía de lo natural. Un exterior crujiente de pistacho que protege un interior suave ligeramente dulce y profundo gracias a la algarroba y la almendra. Homenaje comestible al Mediterráneo, que incluye tradición, naturaleza e innovación en una sola esfera.

FRANCISCA MARTÍN MAICAS

Pastissera Artesana

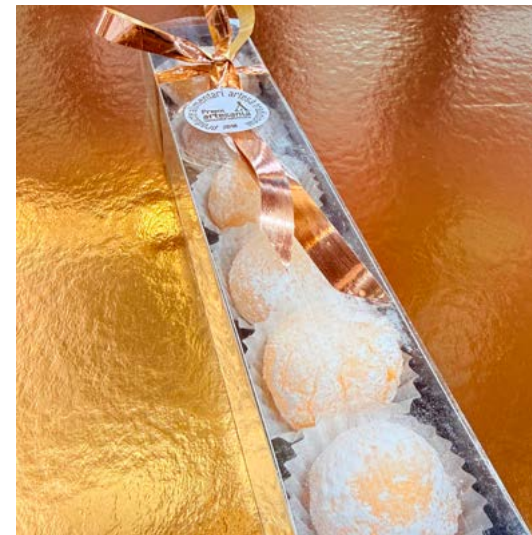
FINALISTA
PREMI INNOVA

OR SOTA TERRA

VAL – Or sota la terra és un homenatge al misteri de la tòfona silvestre, que creix oculta, aliena a la pressa, alimentant-se del temps i del bosc. La gemma confitada, lentament es transforma en una gemma càlida i delicada, abraçant amb la seua textura envolupant la profunda aroma de la tòfona.

Cada mos és un equilibri entre suavitat i profunditat, entre llum i ombra, entre el visible i l'amagat. Un mos que comença en el bosc i acaba en la memòria.

DULCESMARTIN.COM
@pasteleria_dulces_martin



ORO BAJO TIERRA

CAST – Oro bajo la tierra es un homenaje al misterio de la trufa silvestre, que crece oculta, ajena a la prisa, alimentándose del tiempo y del bosque. La yema confitada, lentamente se transforma en una yema cálida y delicada, abrazando con su textura envolvente el profundo aroma de la trufa.

Cada bocado es un equilibrio entre suavidad y profundidad, entre luz y sombra, entre lo visible y lo escondido. Un bocado que empieza en el bosque y termina en la memoria.

LA SOMNIADA COOP. V.

Cerveser artesà

FINALISTA
PREMI INNOVA

NIT PORTER & GARROFA

VAL – La cervesa artesana i ecològica NIT – Porter & Garrofa representa una proposta innovadora dins del sector agroalimentari artesanal valencià en incorporar garrofa ecològica de proximitat, cultivada pel projecte Saborita – Agroecologia i dinamització territorial en l'entorn rural de Castelló. Esta elecció introdueix un ingredient poc habitual en l'elaboració cervesera i, al mateix temps, recupera un cultiu tradicional mediterrani, integrant-lo en una proposta contemporània d'alt valor afegit. La garrofa aporta notes naturals a cacau i regalíssia, generant un perfil sensorial singular sense recórrer a additius i diferenciant-

se d'estils més estandarditzats. D'esta manera, la cervesa no sols innova en el pla organolèptic, sinó que reinterpreta un recurs agrícola històricament lligat al paisatge rural valencià.

La resta de matèries primeres (malta d'ordi, avena, llúpul, sucre i llevat) compten amb certificació ecològica i responen a criteris de proximitat, prioritzant la col·laboració amb xicotets productors i reforçant xarxes locals i dinàmiques d'economia circular. La dimensió innovadora s'amplia a l'àmbit creatiu mitjançant la col·laboració amb l'artista castellanense Pilar Vila Senent, autora del quadre original que inspira l'etiqueta.

LASOMNIADA.COM
@lasomniada

NIT PORTER & ALGARROBA



CAST – La cerveza artesana y ecológica NIT – Porter & Algarroba representa una propuesta innovadora dentro del sector agroalimentario artesanal valenciano al incorporar algarroba ecológica de proximidad, cultivada por el proyecto Saborita – Agroecología y dinamización territorial en el entorno rural de Castellón. Esta elección introduce un ingrediente poco habitual en la elaboración cervecera y, al mismo tiempo, recupera un cultivo tradicional mediterráneo, integrándolo en una propuesta contemporánea de alto valor añadido.

La algarroba aporta notas naturales a cacao y regaliz, generando un perfil sensorial singular sin recurrir a aditivos y diferenciándose de estilos más

estandarizados. De este modo, la cerveza no solo innova en el plano organoléptico, sino que reinterpreta un recurso agrícola históricamente ligado al paisaje rural valenciano.

El resto de materias primas (malta de cebada, avena, lúpulo, azúcar y levadura) cuentan con certificación ecológica y responden a criterios de proximidad, priorizando la colaboración con pequeños productores y reforzando redes locales y dinámicas de economía circular. La dimensión innovadora se amplía al ámbito creativo mediante la colaboración con la artista castellanense Pilar Vila Senent, autora del cuadro original que inspira la etiqueta.

LAGUTER CRECE, S.L.

Pastissera Artesana

FINALISTA
PREMI INNOVA

PEPIMASCLET

VAL – PepiMascllet és una peça de pastisseria artesana d'edició especial inspirada en la tradició valenciana de la mascletà. Es presenta en format pack de 3 unitats individuals, i cada peça està composta per mousse de taronja valenciana, mousse de cassalla Cerveró, nucli interior de caramel de cassalla Cerveró i cobertura de xocolata amb petazeta integrada.

En introduir-ho en boca, el petazeta genera una experiència sensorial explosiva

que evoca el so i l'emoció dels masclets fallers. És un producte que fusiona tradició, identitat territorial i innovació tècnica en pastisseria contemporània. Innovació en matèries primeres, per l'ús de producte identitari i de la Comunitat Valenciana, i innovació tècnica per la creació d'un caramel de cassalla estable en congelació i descongelació, i l'aplicació controlada del petazeta en cobertura de xocolata per a garantir efecte explosiu sense degradació per humitat.

PEPINAPASTEL.ES
@pepinapastel



PEPIMASCLET

CAST – PepiMascllet es una pieza de pastelería artesana de edición especial inspirada en la tradición valenciana de la mascletà. Se presenta en formato pack de 3 unidades individuales, y cada pieza está compuesta por mousse de naranja valenciana, mousse de cazalla Cerveró, núcleo interior de caramelo de cazalla Cerveró y cobertura de chocolate con petazeta integrada.

Al introducirlo en boca, el petazeta genera una experiencia sensorial explosiva que evoca el sonido y la emoción de los

masclets falleros. Es un producto que fusiona tradición, identidad territorial e innovación técnica en pastelería contemporánea. Innovación en materias primas, por el uso de producto identitario y de la Comunitat Valenciana, e innovación técnica por la creación de un caramelo de cazalla estable en congelación y descongelación, y la aplicación controlada del petazeta en cobertura de chocolate para garantizar efecto explosivo sin degradación por humedad.

PENALVA TRADICIONAL & INNOVACIÓN, S.L.

Pastissera Artesana

FINALISTA
PREMI INNOVA

DÀTILS AMB XOCOLATE

VAL – Reinterpretació del bombó tradicional, elaborat artesanalment amb productes naturals i de primera qualitat, i sense gluten.

Usant dàtils de Medjoul com a base estructural, es desossen i emplen d'ametla torrada, pistatxo o anous de macadàmia, conferint al producte una dolçor natural, una textura carnosa, i un alt contingut en fibra, plantejant una innovació enfront dels farciments clàssics i oferint una alternativa més saludable a les

postres comercials, a més de tindre un efecte saciant. Per a contrastar els sabors, els dàtils es banyen en una cobertura de xocolata negra, blanc o amb llet. Estes cobertures es temperen amb una atemperadora, permetent que el xocolata cristal·litze perquè quede brillant, cruixent i amb la qualitat desitjada, i s'amanixen amb sèsam caramel·litzat, donant lloc a un producte net, elegant i modern.

MENGESDEDEUS.ES
@mengesdedeusgourmet



DÁTILES CON CHOCOLATE

CAST – Reinterpretación del bombón tradicional, elaborado artesanalmente con productos naturales y de primera calidad, y sin gluten.

Usando dátiles de Medjoul como base estructural, se deshuesan y rellenan de almendra tostada, pistacho o nueces de macadamia, confiriendo al producto un dulzor natural, una textura carnosa, y un alto contenido en fibra, planteando una innovación frente a los rellenos clásicos y ofreciendo

una alternativa más saludable a los postres comerciales, además de tener un efecto saciante. Para contrastar los sabores, los dátiles se bañan en una cobertura de chocolate negro, blanco o con leche. Estas coberturas se atemperan con una atemperadora, permitiendo que el chocolate cristalice para que quede brillante, crujiente y con la calidad deseada, y se aderezan con sésamo garrapiñado, dando lugar a un producto limpio, elegante y moderno.

TURRONES AGUT DE BENLLOCH, S.L.U.

Torróner

FINALISTA
PREMI INNOVA

XOCOLATE DE GARROFA AL VI

VAL – Xocolate cruixent de garrofa amb subtil toc de licor farcit de melós de garrofa i avellanes, amb cor de crema artesanal macerada amb Vi Blanc Núvol de Viver.

Un plaer saludable, ric en fibra, que revaloritza el millor producte de la nostra terra. Elaboració en col·laboració amb productors locals i ecològics.

Este producte artesanal i innovador, està elaborat amb productes de proximitat, amb

les certificacions de la marca Castelló Ruta de Sabor i Artesanía Comunitat Valenciana, i està orientat a consumidors que busquen sabors nous, productes naturals i opcions gourmet.

El xocolata es presenta de manera original amb forma de garrofa.



CHOCOLATE DE ALGARROBA AL VINO

CAST – Chocolate crujiente de algarroba con sutil toque de licor relleno de meloso de algarroba y avellanas, con corazón de crema artesanal macerada con Vi Blanc Nube de Viver.

Un placer saludable, rico en fibra, que revaloriza el mejor producto de la "nuestra tierra". Elaboración en colaboración con productores locales y ecológicos.

Este producto artesanal e innovador, está elaborado con productos de proximidad, con las certificaciones de la marca

Castellón Ruta de Sabor y Artesanía Comunitat Valenciana, y está orientado a consumidores que buscan sabores nuevos, productos naturales y opciones gourmet.

El chocolate se presenta de forma original con forma de algarroba.

TURRONESAGUT.ES
@turronesagut



AVANTGUARDA

VANGUARDIA

FINALISTAS:

01. ANDRÉS BELLOVÍ AGOST
Vidrier i bisuter
02. ÁREA BARBOTINA, S.L.
Ceramista
03. ARSI ELTERMANN
Modista
04. TAPIZADOS CALSE, S.L.
Tapisser
05. OOBUKA, O.E.
Marroquiner
06. RODRIGO MARTÍN ACOSTA ARIAS
Joier
07. SILVIA TSOICHEVA GEORGIEVA
Vidriera
08. MARÍA TERESA MIÑANA MOLLÁ
Espartera/Esterera
09. TIZIANA CHIARA
Bijutera
10. XAVIER JEAN PIERRE BEATRICE GUERRIER
Joier

Aquest premi té com a objecte guardonar les obres caracteritzades pel seu alt valor creatiu i el seu esperit innovador des de l'òptica funcional i formal.

Este premio tiene como objeto galardonar las obras caracterizadas por su alto valor creativo y su espíritu innovador desde la óptica funcional y formal.

**ANDRÉS
BELLOVÍ AGOST**
Vidrier i bisuter

GUANYADOR / GANADOR
PREMI AVANTGUARDA

FOC



AGAPURNI.COM
@agapurniglass

AVANTGUARDA

PREMIS ARTESANIA CV

84

ÁREA BARBOTINA, S.L.
Ceramista

FINALISTA
PREMI AVANTGUARDA

CIRCULAR
JEWELRY



ANAILLUECA.COM
@anailueca

85

VANGUARDIA

PREMIOS ARTESANIA CV

ARSI ELTERMANN

Modista

CAPARÓ

FINALISTA
PREMI AVANTGUARDA



ARTPROYECTO.COM
@arsieltermann

AVANTGUARDA

PREMIOS ARTESANIA CV

86

TAPIZADOS CALSE, S.L.

Tapisser

ÉTNICO

FINALISTA
PREMI AVANTGUARDA



TCCOLLECTION.ES
@tc_collection

87

VANGUARDIA

PREMIOS ARTESANIA CV

OBUKA, O.E.
Marroquiner

TADAO

FINALISTA
PREMI AVANTGUARDA



OBUKA.COM
@oobuka

AVANTGUARDA

PREMIOS ARTESANIA CV

88

**RODRIGO MARTÍN
ACOSTA ARIAS**
Joier

GEOMETRÍA EN AZUL



FINALISTA
PREMI AVANTGUARDA

ACOSTAENPLATA.COM
@acosta.en.plata

89

VANGUARDIA

PREMIOS ARTESANIA CV

SILVIA TSOICHEVA
GEORGIEVA
Vidriera

FINALISTA
PREMI AVANTGUARDA

ATMAN



STUDIOGLASSERIE.COM
@studioglasserie

AVANTGUARDA

PREMIOS ARTESANIA CV

90

MARIA TERESA
MIÑANA MOLLÁ
Espartera/Esterera

BEUREMAR



FINALISTA
PREMI AVANTGUARDA

ARTESPART.COM

91

VANGUARDIA

PREMIOS ARTESANIA CV

TIZIANA CHIARA

Bijutera

FINALISTA
PREMI AVANTGUARDA

FORMAS DE VIDA IV



SIO2.ES
@sio2glassjewelry

AVANTGUARDA

PREMIOS ARTESANIA CV

92

XAVIER JEAN PIERRE BEATRICE GUERRIER

Joier

PENDIENTES MESTRE 12



FINALISTA
PREMI AVANTGUARDA

VIAREX.ES
@via.rex

93

VANGUARDIA

PREMIOS ARTESANIA CV



TRADICIÓ

TRADICIÓN

FINALISTAS:

01. JOSÉ JUAN SALCEDO MARTÍNEZ
Fuster
02. ABANICOS BURRIEL, S.L
Palmiter
03. CAROLINA BEATRIZ DAMONTE SANTORO
Teixidora
04. CRISTIAN DAVID MORILLO LÓPEZ
Sabater
05. JOSÉ ANGEL BOIX MARTÍNEZ
Canterer
06. MÓNICA TOLEDO LLORENS
Caladora
07. MONTAÑA CABALLERO INDUMENTARIA, S.L.
Modista
08. ROBLES Y CANO, S.L.
Modista
09. VERONICA PALOMARES LANGA
Artista fallera
10. XARA ESTRELA FERRER
Gravadora

Aquest premi té com a objecte guardonar les obres desenvolupades pel seu autor o per la seua autora amb criteris d'originalitat i singularitat, i inspirades en el seu saber fer.

Este premio tiene como objeto galardonar las obras desarrolladas por su autora o autor con criterios de originalidad y singularidad, e inspiradas en su saber hacer.

**JOSÉ JUAN
SALCEDO MARTÍNEZ**
Fuster

BOMBONERA

GUANYADOR / GANADOR
PREMI TRADICIÓ



CARPINTERIASALMARTIN.COM
@josejuan_artisan/

TRADICIÓ

PREMIOS ARTESANIA CV

96

ABANICOS BURRIEL, S.L.
Palmiter

ABANICO DAMAS

FINALISTA
PREMI TRADICIÓ



ABANICOSBURRIEL.COM
@burrielabanicos_

97

TRADICIÓ

PREMIOS ARTESANIA CV

CAROLINA BEATRIZ
DAMONTE SANTORO
Teixidora

EL LENGUAJE DE LA SEDUCCIÓN



FINALISTA
PREMI TRADICIÓ

KNITTINGSHEEP.COM
@knitting.sheep

CRISTIAN DAVID
MORILLO LÓPEZ
Sabater

FINALISTA
PREMI TRADICIÓ

VIANKA



@mc_cristianmorillo

**JOSÉ ANGEL
BOIX MARTÍNEZ**
Canterer

FINALISTA
PREMI TRADICIÓ

**BOTIJO
TABLET**



SEVERINOBOIX.COM
@alfarseverinoboix

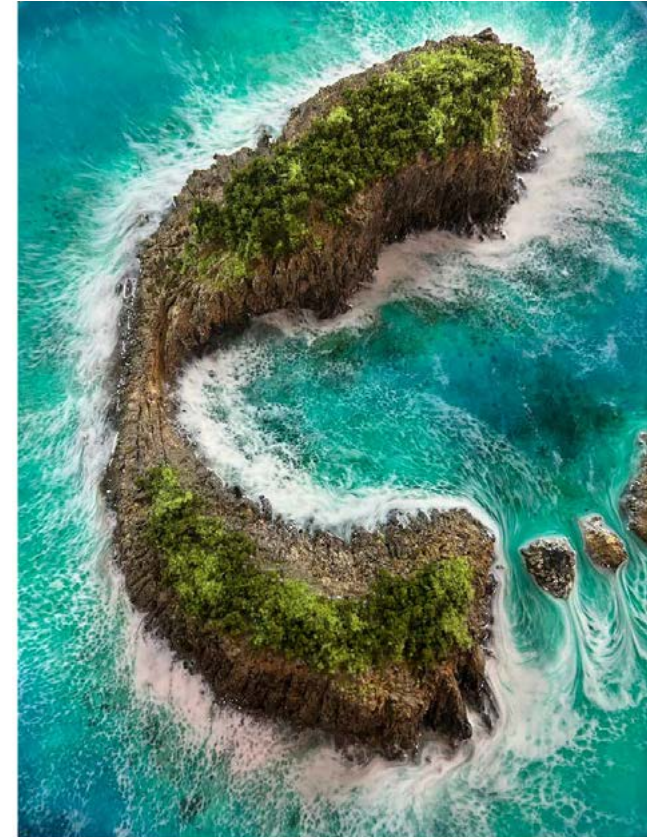
TRADICIÓ

PREMIOS ARTESANIA CV

100

**MÓNICA
TOLEDO LLORENS**
Caladora

LAS ISLAS COLUMBRETES



REGALIPIA.COM
@monicatoledo94

FINALISTA
PREMI TRADICIÓ

TRADICIÓN

PREMIOS ARTESANIA CV

101

MONTAÑA CABALLERO INDUMENTARIA, S.L. Modista

FINALISTA
PREMI TRADICIÓ

INDUMENTARIA TRADICIONAL



@montanacaballeroindumentaria

TRADICIÓ

PREMIS ARTESANIA CV

102

ROBLES Y CANO, S.L. Modista

FINALISTA
PREMI TRADICIÓ

MEDIALUNA



LABOHEME1994.COM
@laboheme1994

103

TRADICIÓN

PREMIOS ARTESANIA CV

VERONICA
PALOMARES LANGA
Artista fallera



SOLITUD

FINALISTA
PREMI TRADICIÓ

@artefalleroveronicapalomares

XARA
ESTRELA FERRER
Gravadora

FINALISTA
PREMI TRADICIÓ

LA CASA DE
LA PALMERA



@x_meaburro

**ARTESANIA
COMUNITAT
VALENCIANA**

PREMI ARTESANIA COMUNITAT VALENCIANA

FINALISTAS:

- 01. IATA ESPARDENYES S.L.**
- 02. ABANICOS BURRIEL S.L.**
- 03. ELABORACIONES ARTESANAS LÓPEZ
Y ESPÍ, S.L.**
- 04. LA CERÁMICA DE ALZIRA S.L.**

Aquest premi té com a objecte
guardonar la globalitat d'una
trajectòria empresarial, del
seu saber fer, i la capacitat
del conjunt de la seua obra i
de les seues iniciatives per a
transmetre els valors positius i
diferenciats de l'artesania.

Este premio tiene como objeto
galardonar la globalidad de una
trayectoria empresarial, de su
saber hacer, y la capacidad del
conjunto de su obra y de sus
iniciativas para transmitir los
valores positivos y diferenciados
de la artesanía.

IATA ESPARDENYES S.L.

GUANYADORA / GANADORA
PREMI ARTESANIA
COMUNITAT VALENCIANA



Avals:

Associació Provincial d'Artesans
de Castelló, APAC.
Ajuntament de La Mata.

Avaless:

Asociación Provincial de
Artesanos de Castellón, APAC.
Ayuntamiento de La Mata.

IATAESPARDENYES.COM
@iataespadrenyes

EVOLUCIÓ DE L'ESPARDENYA.

VAL -

Esta empresa representa la cuarta generación d'espadrenyers, que van apostar per continuar, mantindre i posar en valor la tradició artesana i identitària de La Mata, que l'any 1961, va aconseguir la seua independència de Morella, pagant els drets de segregació gràcies als diners derivats de la important indústria espadrenyera de l'època.

Amb els mateixos processos artesanals, decidixen donar continuïtat als models tradicionals d'espadrenyes, però també iniciar una línia alternativa de treball basada en estils i dissenys contemporanis i de moda, garantint l'elaboració artesana, l'ús de fibres vegetals, i productes naturals respectuosos amb el medi ambient.

Les seues espadrenyes es comercialitzen a nivell nacional i internacional, i són elaborades totalment a mà seguint les tècniques apreses dels seus avantpassats.

L'empresa ha rebut nombrosos reconeixements empresarials i de producte, per part de diferents institucions i entitats. I el distintiu acreditatiu, Artesania Comunitat Valenciana, acompanya tots els seus productes i suports gràfics.

CAST -

Esta empresa representa la cuarta generación de alpargateros, que apostaron por continuar, mantener y poner en valor la tradición artesana e identitaria de La Mata, que en el año 1961, consiguió su independencia de Morella, pagando los derechos de segregación gracias al dinero derivado de la importante industria alpargatera de la época.

Con los mismos procesos artesanales, deciden dar continuidad a los modelos tradicionales de alpargatas, pero también iniciar una línea alternativa de trabajo basada en estilos y diseños contemporáneos y de moda, garantizando la elaboración artesana, el uso de fibras vegetales, y productos naturales respetuosos con el medio ambiente.

Sus alpargatas se comercializan a nivel nacional e internacional, y son elaboradas totalmente a mano siguiendo las técnicas aprendidas de sus antepasados.

La empresa ha recibido numerosos reconocimientos empresariales y de producto, por parte de diferentes instituciones y entidades. Y el distintivo acreditativo, Artesania Comunitat Valenciana, acompaña todos sus productos y soportes gráficos.

ABANICOS BURRIEL, S.L.

FINALISTA
PREMI ARTESANIA
COMUNITAT VALENCIANA

VAL -

Empresa familiar fundada en 1964, de tercera generació, que treballa el palmito de manera artesanal i amb matèries primeres nobles. Especialitzada en els seus inicis en el treball del varillatje, fabrica en l'actualitat palmitos complets, que ven en el mercat nacional i internacional. Compta amb dos botigues físiques a la ciutat de València, que han superat crisis, pandèmia i una DANA, i ha mostrat al món el seu meravellós ofici mitjançant la participació en programes i documentals.

Avals:

Gremi de Mestres del Palmito
Valencià.

Ajuntament d'Aldaia

CAST -

Empresa familiar fundada en 1964, de tercera generación, que trabaja el abanico de manera artesanal y con materias primas nobles. Especializada en sus inicios en el trabajo del varillaje, fabrica en la actualidad abanicos completos, que vende en el mercado nacional e internacional. Cuenta con dos tiendas físicas en la ciudad de Valencia, que han superado crisis, pandemia y una DANA, y ha mostrado al mundo su maravilloso oficio mediante la participación en programas y documentales.

Avaless:

Gremio de Maestros del Abanico
Valenciano.

Ayuntamiento de Aldaya

ABANICOSBURRIEL.COM
@burrielabanicos_

PALMITO NINFAS



ELABORACIONES ARTESANAS LÓPEZ Y ESPÍ, S.L.



TORRÓ DE XIXONA I TORRÓ D'ALACANT.

TURRONESMANUELPICO.COM
@turrones_hijosdemanuelpico

FINALISTA PREMI ARTESANIA COMUNITAT VALENCIANA

VAL –

Empresa artesana de llarga tradició, creada en 1824, la gestió de la qual ha anat passant de pares a fills fins a arribar a l'època actual, abastant més de tres generacions. Elabora els seus productes de manera artesanal, i la cura de les matèries primeres del mercat nacional, Ametlla marcona seleccionada, calibrada i mel de flor del taronger, juntament amb la gran cura en l'elaboració, li permet tindre un bon posicionament de producte a nivell nacional, en botigues de producte gourmet, així com treballar en la introducció del mateix en l'hostaleria, transport i col·legis, a través del plantejament de nous formats i porcions reduïdes de producte.

Avals:

Consell Regulador de Xixona i
Torró d'Alacant.

CAST –

Empresa artesana de larga tradición, creada en 1824, cuya gestión ha ido pasando de padres a hijos hasta llegar a la época actual, abarcando más de tres generaciones. Elabora sus productos de forma artesanal, y el cuidado de las materias primas del mercado nacional, Almendra Marcona seleccionada, calibrada y miel de azahar, junto con el gran esmero en la elaboración, le permite tener un buen posicionamiento de producto a nivel nacional, en tiendas de producto gourmet, así como trabajar en la introducción del mismo en la hostelería, transporte y colegios, a través del planteamiento de nuevos formatos y porciones reducidas de producto.

Avala:

Consejo Regulador de Jijona y
Turrón de Alicante.

LA CERÁMICA DE ALZIRA S.L.

FINALISTA
PREMI ARTESANIA
COMUNITAT VALENCIANA

VAL -

Esta empresa, especializada en la recuperación de la cerámica barroca valenciana del siglo XVIII, es fundada en 1979 por Xavier Claur, ceramista artesà amb més de 45 anys de dedicació ininterrompuda a l'ofici. En 1985 es consolida la marca Xavier Claur, desenrotllant una important expansió del seu treball a nivell nacional i internacional, treballant amb importants dissenyadors i arquitectes. Fa nombrosos treballs de restauració a Espanya, i ha sigut reconegut amb nombrosos guardons al llarg de la seua trajectòria.

A més de la seua faceta creativa, realitza una gran labor de divulgació i formació a través de les seues xarxes socials on compta amb gran nombre de seguidors. Amb gran domini tècnic dels materials, fa el seu treball de manera artesanal, abastant des del torn ceràmic fins a la creació dels seus propis motles, i decorant les seues creacions amb minerals purs per a obtindre els colors brillants de la seua característica obra.

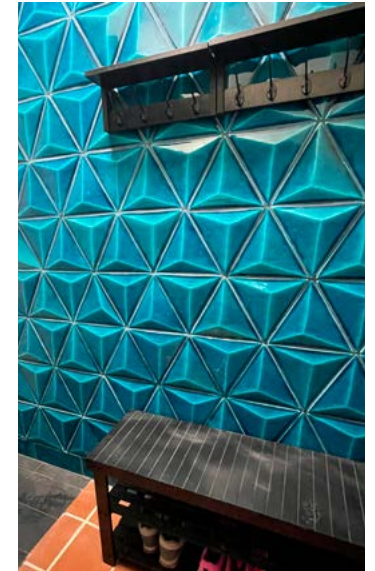
CAST -

Esta empresa, especializada en la recuperación de la cerámica barroca valenciana del siglo XVIII, es fundada en 1979 por Xavier Claur, ceramista artesano con más de 45 años de dedicación ininterrompida al oficio. En 1985 se consolida la marca Xavier Claur, desarrollando una importante expansión de su trabajo a nivel nacional e internacional, trabajando con importantes diseñadores y arquitectos. Realiza numerosos trabajos de restauración en España, y ha sido reconocido con numerosos galardones a lo largo de su trayectoria.

Además de su faceta creativa, realiza una gran labor de divulgación y formación a través de sus redes sociales donde cuenta con gran número de seguidores. Con gran dominio técnico de los materiales, realiza su trabajo de forma artesanal, abarcando desde el torno cerámico hasta la creación de sus propios moldes, y decorando sus creaciones con minerales puros para obtener los colores brillantes de su característica obra.

CERAMICASCLAUR.COM
@ceramicasclaur

CRAFT TILE



Avals:

Associació d'Artesans Valencians,
ARTEVAL.

Ajuntament d'Alzira.

Avaless:

Asociación de Artesanos
Valencianos, ARTEVAL.

Ayuntamiento de Alzira.

EXPOSICIÓ PREMIS ARTESANIA

12^a EDICIÓ

COMUNITAT
VALENCIANA





Disseny gràfic:
Odosdesign

Disseny exposició:
Odosdesign



centroartesianiacv.com

**CENTRE ARTESANIA
COMUNITAT VALENCIANA**

**C/Hospital, 7 (accés plaça vianants MuVIM)
46001 – VALENCIA**