

El ?Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya' el pots menjar a Barcelona

Albert Roca de la pastisseria Santa Croi guanya l'XI Concurs ?Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya' revalidant el guardó que va guanyar l'any 2009.



La pastisseria Sant Croi by Albert Roca de Barcelona ha guanyat avui el XI Concurs Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya celebrat a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona.

La pastisseria familiar Sant Croi by Albert Roca, antigament coneguda com a Badia Roca, amb establiments al carrer Pàdua (Sarrià-Sant Gervasi) i al carrer Bassegoda (Sants), va néixer l'any 1987 i el seu pastisser, Albert Roca, s'ha format a escoles com Espai Sucre, forma part del col·lectiu 21 Brix i és professor del curs de pastisseria dels Jesuïtes de Sarrià.

Un jurat format per reconeguts professionals de la pastisseria han valorat els croissants presentats tenint en compte aspectes tan importants com: gust (40 punts), alveolat (15 punts), fullat (15 punts), color (10 punts), format (10 punts) i acabat (10 punts).



Entrega de premi al guanyador del Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya 2018. Foto: Gremi de Pastisseria de Barcelona.

Al certamen han participat una setantena de pastissers de tot l'Estat, que han presentat els seus croissants artesans a concurs, aconseguint el doble d'inscrits que en la darrera edició. Així, Albert Roca s'ha fet amb el prestigiós guardó i un premi de 1.000 euros, convertint-se així en el primer pastisser que revalida el títol. Tot plegat s'ha celebrat en el marc de la fira professional de pastisseria ExpoNadal 2018. Així, el campionat ha arribat aquest any a la seva onzena edició i l'organitza el Gremi de Pastisseria de Barcelona per incentivar i premiar els coneixements i habilitats dels pastissers artesans en brioixeria, així com buscant el reconeixement a la qualitat de la pastisseria artesana del país. Tant es així que, any rere any, els guanyadors del certamen han augmentat el seu prestigi i reconeixement popular degut al guardó. Entre els guanyadors d'edicions anteriors hi ha pastisseries com Prat "Can Carriel" (2017), Canal (2016), Vallflorida Xocolaters (2015), Oriol Balaguer (2014), Ochiai (2013), Sweet by Abraham Balaguer (2012), Turull (2011), Hofmann (2010), Badia Roca (2009), i en la primera edició l'afortunat va ser Pablo Iglesias, professor de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (2008).