

Tonatiuh Cortés de la pastisseria Cloudstreet Bakery guanya el concurs del 'Millor panettone artesà d'Espanya'

El certamen organitzat per l'Escola de Pastisseria del Gremi s'ha celebrat en el marc del Fòrum Gastronòmic de Barcelona i ??ha comptat amb la participació d'una quarantena de pastisseries.



Tonatiuh Cortés, guanyador del IV Millor Panettone Artesà d'Espanya. | Cedida.

El *panettone* és un dolç milanès típicament nadalenc i no són poques les llegendes i històries que parlen dels orígens de l'*panettone*. Una d'elles ha situat a el pastís en l'any 1490, quan un jove aristòcrata anomenat *Ughetto Atellani de Futian* va manifestar l'amor que sentia per la filla d'un pastisser de Milà fent-se passar per un aprenent. Així va inventar un pa ensucrat amb forma de cúpula amb fruites confitades i aroma de llimona i taronja. La seva creació va resultar tan deliciosa que els milanesos van començar a anar en massa a la pastisseria a demanar el 'pa d'en Toni', ja que Toni era el nom que es feia dir l'aprenent. I és precisament d'aquí que prové el nom de *Panettone*.

Segons xifres de l'Gremi de Pastisseria de Barcelona, ??el consum de *panettone* a s'ha multiplicat per 10 en els últims cinc anys, convertint-se en una autèntica revolució. I l'evolució del consum d'aquest dolç també consolida l'aposta l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona de tirar endavant el **concurso Millor Panettone Artesà d'Espanya** que aquest any ha arribat a la

quarta edició.

Alguns dels criteris tinguts en compte pel jurat han estat: la forma i l'aparença, el fornejat i l'aspecte del glasejat, l'estructura de la molla i desglossament de la fruita, la olor i el sabor. Entre aquests paràmetres, el panettone guanyador de la **IV edició de el Concurs Millor Panettone Artesà d'Espanya** ha estat l'elaborat per **Tonatiuh Cortés** de **Cloudstreet Bakery**, ha destacat per la seva frescor i sabor, així com l'estructura de la molla. El gust ha estat un dels factors que més s'ha valorat.



El panettone de Tonatiuh Cortés, guanyador del IV Millor Panettone Artesà d'Espanya (2019).. Foto: Cedida.

Tonatiuh Cortés és músic de professió, va arribar des de Mèxic a Barcelona fa 15 anys per estudiar música medieval però influenciat per Ibán Yarza va canviar de professió. Apassionat de el pa i després formar-se un any al forn Barcelona Reykjavik, va obrir **Cloudstreet Bakery**, també a Barcelona, el 2013, on elabora tots els seus productes de forma artesanal i amb la seva pròpia massa mare. Ara, a la seva trajectòria suma aquest guardió i un premi de 1.000 euros.

El certamen, s'ha celebrat en el marc del Fòrum Gastronòmic de Barcelona i ??ha comptat amb la participació d'una quarantena de pastisseries de tot l'Estat i s'ha desenvolupat sota l'atenta mirada d'un jurat compost, entre altres, per l'autor del millor panettone de l'món, **Giuseppe Piffaretti**. Els establiments premiats al llarg de l' recorregut de l'certamen han estat: **Ochiai** (2018), **Oriol Balaguer** (2017) i **Dolç Parell Yann Duytshe** (2016).