

Andreu Sayó, guanyador del millor croissant de mantega 2020

El pastisser Andreu Sayó s'ha proclamat guanyador del XIII Concurs del Millor Croissant Artesà de Mantega, organitzat pel Gremi de Pastisseria de Barcelona.



Andreu Sayó, de la **pastisseria Brunells de Barcelona** (C / Princesa 22) ha guanyat avui el '**XIII Concurs Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya 2020**', que s'ha celebrat aquest matí a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona. El gust ha estat el factor que més ha valorat el jurat, que li ha atorgat el prestigiós guardó i un premi de **1.000 euros**.

La pastisseria Brunells, oberta el 1852 i tancada el 2018, ha reobert aquest 2020 de la mà de tres socis: **Salvador Sans** de Cafés El Magnífico, **Lluís Estrada** de la pastisseria Canal i **Joan Guasch** de l'agència LKC. La històrica Brunells homenatja la pastisseria tradicional de Barcelona, ??amb propostes que recuperen i actualitzen les postres més emblemàtiques de la ciutat, però també ofereix una selecció de les peces més internacionals de l'ofici pastisser.



El croissant guanyador. Foto: Gremi de Pastisseria de Barcelona.

El concurs ha arrencat a les 8h del matí amb el lliurament de croissants a l'Escola de Pastisseria de Gremi de Barcelona. A partir de les 10.30h, un jurat format per reconeguts professionals de la pastisseria ha degustat i puntuat els croissants presentats tenint en compte els següents criteris: gust (40 punts), alveolat (15 punts), fullat (15 punts), color (10 punts), format (10 punts) i acabat (10 punts).

El concurs, que aquest any ha celebrat la seva tretzena edició, ha estat organitzat pel Gremi de Pastisseria de Barcelona i té com a objectiu incentivar i premiar els coneixements i habilitats dels pastissers artesans en un producte tan emblemàtic com el croissant, reconeixent així la qualitat de la pastisseria artesana del país.