

Miquel Saborit, millor forner del 2021 a Catalunya

El forner osonenc és el nou guanyador de la Llesca d'Or de Catalunya atorgada per Panatics.



Ruta del Bon Pa de Catalunya 2021. | Panatics.

El passat dijous 10 de juny, en un acte celebrat al hall de l'Estació del Nord de Barcelona i amb la presència d'unes 150 persones, es van donar a conèixer els guardonats de la Ruta del Bon Pa de Catalunya organitzat per **Panatics**.

Miquel Saborit Vilà (Torelló, Osona) ha estat el guanyador de la **Llesca d'Or de Catalunya**, premi que el distingeix com a forner de l'any. Al 2016 ja havia guanyat el Premi al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador, premi atorgat pel Departament d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya. Saborit, de 43 anys, té botigues a Torelló i Manlleu, dues d'elles sota el nom Méskpa, un concepte que fusiona fleca, pastisseria, cafeteria i gastronomia.



Miquel Saborit, guanyador de la Llesca d'Or de Catalunya 2021. Foto: Instagram @saborsdemiquelsaborit.

Conrad Serra, David Hernández, Roger Canela, Ángel Zamora, Jordi Paradedà i Martí Fortuny han estat els altres finalistes del total de 70 forners catalans que formen part de la llista final de la Ruta del Bon Pa de Catalunya, i que els atorga punts per la Ruta Espanyola del Bon Pa de cara a aspirar a obtenir l'Estrella DIR-Informàtica, que ve a ser un reconeixement similar al d'una Estrella Michelin en el món de la fleca.

La **llista final dels 70 forners de la Ruta del Bon Pa de Catalunya**, ordenada alfabèticament, és la següent:

Toni / Felip Abadal Fité
Forn de Cabrianes (Manresa)

Tomàs Agüera Cabo
Forn la Torna de Tortellà (Tortellà)

Jesús Alcaráz
Patet Forn Patisserie (Mollerussa)

Martí Alemany Aguadé
Forn de la Rambla de Vilanova SL (Vilanova i la Geltrú)

Enric Araguas
Pa i Patisserie Marqués (Alfarràs)

Ramon Armengol
Artbo Pastissers (Sabadell)

Jordi Arnau Sabates
Patrick's Bakery (Tossa de Mar)

Enric Badia
Forn Elias (Barcelona)

Josep Miquel Bafaluy
Forn Codina (Vilaller)

Josep Baltà
Forn Baltà (Barcelona)

Andreu Bertran Martín
Forn Mistral (Barcelona)

Montse Bohigas
Forn de Bovera (Bovera)

Agueda Borrás Brufal
Lo Forn d'Algerri (Lleida)

Roger Canela Subirada *Finalista*
Papanbread/Forn Artesa (Lleida)

Francesc Calzada Soldevilla
Rústic Obrador Artesà (Aitona)

Pau Carranza Sangrà
Pâtisserie Larrosa (Flix)

Pedro Carrasco
Forn i pastisseria El Racó (Granollers)

Vanessa Casamayor
Forns Enrich (Tarragona)

Vanessa Casamayor
Forns Enrich (Barcelona)

Xavier Corcellas
Forn de Pa Providència (Barcelona)

Ton Cortés
Cloudstreet Bakery (Barcelona)

Pere Costa Berenguel
El Forn de la Lola (Barcelona)

Georgina Crespo Bosque
Fleca Balmes (Barcelona)

Salvador del Cerro

Forn Sant Tirs (Barcelona)

Emili Feliu

Forn Sant Josep (Barcelona)

Marti Fortuny Roig *Finalista*

La Baguet (El Morell)

Andreu Galceran

Cal Mosso (Vilassar de Dalt)

Arseni Galofré Duran

Ca l'Arseni (Sant Sadurní d'Anoia)

Miquel Gil Fossas

Panarras (Barcelona)

Gerard Gil Fossas

Forn Gil (Barcelona)

Josep Ginebra

Forn Ginebra (Barcelona)

Josep Gonzalez Oliveros

La Forneria (Barcelona)

Mónica Gregori

L'Obrador dels 15 (Barcelona)

Gerard Griñó Vernet

Cal Tullet S.L (L'Espluga de Francolí)

Miquel Guich

Forn del Passeig (Barcelona)

David Hernandez Ripoll *Finalista*

Montserrat Forners (Barcelona)

David Hoyos Arenas

a27 bakehouse (Barcelona)

Albert Iglesias

El Nostre Pa (Barcelona)

Leonel Insaurralde

Forn La Catarga (Barcelona)

Daniel Jordà Peña

Panes Creativos (Barcelona)

Jordi Jordà Peña

Forn Trinitat Patisserie (Barcelona)

Roberto Juan Jaime

Forn del barri i Apassiona't (Barcelona)

Abdelhafid Kaaouass
La Fabrique (Barcelona)

Jorge Lezcano Aguiar
Forn Miralles (Barcelona)

Ester Marti
Forn Cal Castellets (Tàrrrega)

Jordi Marti Casals
Antic forn i pastisseria J.Marti Llaras (Lleida)

Francesc Massana
Forn de Pa Massana (Cornellà de Llobregat)

Josep Antoni Moreno Garcia
Forn St Martí (Lleida)

Juanjo Moreno Salguero
L'Obrador de Gramenet (Santa Coloma de Gramenet)

Jordi Morera
L'espiga D'or (Vilanova i la Geltrú)

Ana Moya
pansBOU (Barcelona)

Emilio José Ojeda
Forn de pa artesà Luna (Sant Joan Despí)

Alejandra Oller
Baluard Barceloneta (Barcelona)

Marc Padró
Forn de Pa Padró (Barcelona)

Xavier i Tomàs Pàmies Sistaré
Forn Sistaré (Reus)

Jordi Paradedà *Finalista*
Fleca pastisseria Gibrat Paradedà (Llers)

Jordi Porterias
El Llonguet de Peralada (Peralada)

Ivette Prat
Forn i pastisseria Prat (Mollet del Vallès)

Jesús Querol Barrufet-Pons
Forn Pa Ronyó (Torregrossa)

Víctor Rey González
Xocolatí (Les Borges Blanques)

Ernesto Riguetti
Riguetti Forners (Barcelona)



David Roca

El Forn de Barberà (Gavà)

Lorda Ruiz

Forn de Mont-Ral (Mont-Ral)

Miquel Saborit **Guanyador Llesca d'Or**

Méskpa/Sabors (Torelló)

Merce Sampietro

Galette & Pastim (Barcelona)

Pere Sellares

Cal Moliné (Manresa)

Conrad Serra *Finalista*

Pa Serra (Barcelona)

Patricia Tomàs

Can Tomàs (Pineda de Mar)

Meritxell i Ester Ventura Falsina

L'Espiga d'Or, Cal Falsina (Caldes de Montbui)

Angel Zamora Fernandez *Finalista*

Forn la Fogaina (Les Preses)