

# El forn Panem de Madrid guanya el Concurs 'Millor Croissant Artesà de Mantega' celebrat a Barcelona

*Antonio García i Ignacio Ramiro s'han proclamat vencedors del XIV Concurs 'Millor Croissant Artesà de Mantega de l'Estat 2021', organitzat pel Gremi de Pastisseria de Barcelona.*



Antonio García i Ignacio Ramiro, del forn artesà Panem (Madrid). | Gremi de Pastisseria de Barcelona.

**Antonio García i Ignacio Ramiro**, del forn artesà **Panem** de Madrid (C/Fernan González 42), han guanyat avui el XIV Concurs 'Millor Croissant Artesà de Mantega de l'Estat 2021', que s'ha celebrat aquest matí a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona. El seu croissant ha estat el més valorat pel jurat, que li ha atorgat el prestigiós guardó i un premi de 1.000 euros.

El forn artesà Panem, inaugurat el 2018 al barri de El Retiro de Madrid, elabora pans artesanals i tot tipus de brioixeria que ja li han valgut un gran èxit de públic. El regenten 5 germans, amb origen a Toledo, sota el lideratge del primogenit, Antonio García.



*Millor Croissant Artesà de Mantega de l'Estat 2021. Foto: Gremi de Pastisseria de Barcelona.*

El concurs ha arrencat a les 8 del matí amb el lliurament de croissants a l'Escola de Pastisseria del 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).

En les últimes cinc edicions anteriors, els guanyadors havien estat: **Andreu Sayó** de la **Pastisseria Brunells** de Barcelona (2020), **Toni Vera** de la **Pastisseria Canal** de Barcelona (2019 i 2016), **Albert Roca** de la **Pastisseria Santa Croi** de Barcelona (2018) i **Gil Prat** de la **Pastisseria Prat "Can Carriel"** de Roda de Ter (2017).

El concurs, patrocinat per Cart Service, Harinas Ylla, i la Mantega Elle & Vire, ha celebrat aquest any la seva catorzena edició. Organitzat pel Gremi de Pastisseria de Barcelona, té com a objectiu incentivar i premiar els coneixements i habilitats dels pastissers artesans en un producte tant emblemàtic com el croissant, reconeixement així la qualitat de la pastisseria artesana del país.