



Magazine | Redacció | Actualitzat el 19/10/2021 a les 21:30

Els millors panettones artesans de l'estat del 2021 són de Sant Cugat i Torredembarra

Yann Duytsche i Rafael Aguilera s'han proclamat guanyadors del concurs organitzat pel Gremi de Pastisseria de Barcelona.

Els pastissers **Yann Duytsche** i **Rafael Aguilera** s'han imposat avui a prop de 70 participants en el VI Concurs al Millor Panettone Artesà de l'estat 2021, que organitza l'**Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona** (EPGB).

La pastisseria **Dolç par Yann Duytsche** de Sant Cugat de Vallès (Barcelona) ha guanyat en la **categoria de panettone clàssic (de fruites)**. Duytsche, que ja va guanyar la primera edició del concurs l'any 2016, es va formar a l'Escola Hôtelière du Touquet-Paris Plage però la seva gran escola va ser el Moulin de Mougins (3 estrelles Michelin) del xef Roger Vergé, on va exercir de segon de pastisseria. També va treballar a Baixas (Barcelona) i a l'establiment de Daniel Giraud, escollit Millor Obrador de França. L'any 2006 va obrir la seva pròpia pastisseria, el Dolç, on practica la pastisseria d'autor, amb receptes pròpies i elaboracions artesanals.

Cal Jan, amb establiments a Torredembarra i el mercat de Tarragona, s'ha imposat en la **categoria de xocolata**. Cal Jan el lideren dos joves pastissers: **Rafael Aguilera** i **Magí Rovira**, formats a l'Escola de Pastisseria Hofmann i amb experiència al costat de professionals com Toni Viñas, Jordi Bordas, Josep Maria Rodríguez i Eugeni Muñoz. Fan pastisseria d'autor, moderna, i un dels seus punts diferencials són els seus creatius pastissos individuals.



Rafael Aguilera i Yann Duytsche. Foto: EPGB.

La final del concurs s'ha celebrat al **Gastronomic Forum Barcelona** (Fira de Montjuïc). Un jurat, format per prestigiosos professionals del sector com Iban Yarza, Lot Roca o els italians Giuseppe Piffaretti i Giambatista Montanari, han valorat el gust i altres factors com la olor, l'estructura de la molla o la forma.

Seguint les bases del concurs, els participants en la categoria 'clàssic' han hagut de lliurar dos panettones artesans de fruites (llimona o cedre, taronja i panses), d'elaboració pròpia, amb corona de glaça de sucre, d'entre 1.050 i 1.150 grams. Si participaven en la categoria 'xocolata', han hagut de lliurar panettones de xocolata negra o amb llet (mínim 40% de cacau) i també amb un pes d'entre 1.050 i 1.150 gr.

Els pastissers guanyadors obtenen el guardó a l'establiment amb el 'Millor Panettone Artesà de l'Estat 2021', un premi de 1.000 € i la possibilitat de competir a la Copa del Món del Panettone de l'any 2022.



Els panettones guanyadors del 2021. Foto: EPGB.

Yann Duytsche i **Rafael Aguilera** se sumen als premiats en les passades edicions, en què només es premiava el millor panettone de fruites: **Xocosave** (2020), **Cloudstreet** (2019), **Ochiai** (2018), **Oriol Balaguer** (2017) i **Dolç par Yann Duytsche** (2016). L'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (EPGB) organitza el concurs amb el patrocini de Cacau Barry, Cart Service, Corman i Farines Ylla. L'objectiu és incentivar i premiar els coneixements i habilitats dels pastissers artesans en l'elaboració del panettone, unes postres que han viscut un autèntic boom en els últims anys al nostre país. Un dolç d'origen milanès i amb diverses llegendes sobre el seu origen, com la que assegura que va néixer a la mansió d'un duc milanès al segle XV quan, per accident, al cuiner se li van cremar les postres i un dels servents, de nom Toni, va elaborar un pa dolç amb ous, farina, mantega, cítrics i raïm. Va tenir tant èxit que molts el van començar a elaborar sota el nom de "pa de Toni".

Els pastissers Maties Miralles, Adan Sáez i Tonatiuh Cortés, disputaran la Copa del Món del Panettone

Els propers 6 i 7 de novembre, els pastissers **Maties Miralles** (Es Forn des Pla de Na Tesa, Mallorca), **Adan Sáez** (Xocosave, Riudoms) i **Tonatiuh Cortés** (Cloudstreet, Barcelona), competiran a la final de la Copa del Món del Panettone 2021, que es disputarà a Lugano (Suïssa). El primer ho farà en la categoria de xocolata, després de competir amb pastisseries de tot Europa per obtenir el pas a la final. Sáez i Cortés, els dos últims guanyadors del concurs al Millor panettone artesà de l'estat, competiran en la categoria del panettone clàssic (de fruites). El guanyador es coneixerà el dia 7 de novembre.