

Pau Carranza guanyador del "Millor Pa de Sant Jordi, primer Premi Eduard Crespo"

Més de 50 forners entre professionals i alumnes d'escoles de fleca de Catalunya s'han presentat al V Concurs del "Millor Pa de Sant Jordi 2022"



Pau Carranza, Millor Pa de Sant Jordi, primer Premi Eduard Crespo. | Panatics.

El concurs va tenir lloc aquest dimecres 20 d'abril, al vestíbul de l'antiga "Estació del Nord" de Barcelona, organitzat per l'Obra Social Ernest Verdaguer de Panàtics amb el suport del Gremi de Flequers de Barcelona".

Aquest any a més, ha estat molt especial, ja que s'ha lliurat al guanyador el **Primer Premi Eduard Crespo**. Un homenatge al gran mestre forner i millor amic mort recentment i creador l'any 1988 d'aquest pa tan especial i tan nostre, i a més, s'ha fet entrega a la seva dona, **Marian Bosque**, d'una rèplica d'aquest premi.

POTS CONSULTAR LA RECEPTE DE L'EDUARD CRESPO AQUÍ

El funcionament del concurs és el següent, els pans s'exposen en tres taules gegants amb un



número i sense cap altra referència perquè siguin totalment anònims per als components del jurat. Passen els jutges i fan les seves valoracions, que en un matí de concurs tasten tots els pans elaborats amb la recepta indicada a les bases del concurs, que és la fórmula original que Eduard Crespo va crear ja fa 34 anys.

El jurat estava format per reconeguts professionals:

Carlos Mariel, President de Club Richemont Espanya.

Arturo Blanco, Assessor tècnic en panificació.

Georgina Crespo, Mestra fornera i filla del creador del Pa de Sant Jordi.

Mari Cruz Varón, Professora.

Josep Pascual, Professor.

Enric Medina, Professor.

Rafa Batalla, professor.

Pere Fabregà, Pannier de Panàtics.

Què valoren els components del jurat sabent que els ingredients són idèntics?

El seu aspecte exterior, la seva forma, el sabor i la textura, l'olor, el color i el sabor del formatge i de la sobrassada, les nous, i la determinació en el dibuix de la senyera en tallar el pa. En un concurs de productes que semblen idèntics, qualsevol petit detall importa.



Guardonats de la present edició. Foto: Panatics.

Després d'una avaluació molt curosa, s'han donat a conèixer els noms dels tres finalistes professionals i de la categoria escoles.



Guanyador: Pau Carranza de **Pastisseria Larrosa** de Flix.

2n Classificat: David Hernández de **Montserrat Forners** de Barcelona.

3r Classificat: Emili Feliu del **Forn Sant Josep** de Barcelona.

Més de 150 persones, entre concursants vinguts de tot Catalunya, representants de les diferents empreses patrocinadores i entitats que han donat suport a aquest esdeveniment, han acompanyat els forners.

L'acte ha transcorregut en un ambient de companyonia, tot compartint experiències i anècdotes de professió.

I com que la segona finalitat d'aquest concurs era la part solidària, més de 450 pans, aportats pels participants, s'han lliurat a diferents entitats socials.