

El 'Millor Croissant Artesà de Mantega de l'Estat 2022' està a Barcelona

Toni Vera de la pastisseria Canal guanya el XV Concurs 'Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya' per tercera vegada



Croissant guanyador del Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya 2022. | Gremi de Pastisseria de Barcelona.

Toni Vera, de la pastisseria **Canal** (al carrer Calvet 15 i Muntaner 566 de Barcelona), ha guanyat avui el XV Concurs 'Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya 2022', que s'ha celebrat aquest matí a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona.

La pastisseria Canal, fundada el 1970 per **Xavier Canal** i dirigida actualment pel seu nebot **Lluís Estrada**, ja va guanyar el concurs 'Millor Croissant Artesà de Mantega' el 2016 i el 2019. Amb establiments al carrer Muntaner i Calvet de Barcelona, ha introduït la innovació a la tradició, elaborant brioixeria i pastisseria clàssica i contemporània, a més de tenir servei de càtering. Toni Vera (Badalona, 1980) va començar a estudiar Química fins que, pràcticament per casualitat, va acabar formant-se durant cinc anys al Forn Bertran Mar, a més de Bubó i Comas, fins a arribar a Canal, on s'ha convertit en un especialista en croissants, entre d'altres elaboracions.

El seu croissant s'ha imposat entre un total de 54 participants i ha estat el més valorat pel jurat, que li ha atorgat el prestigiós guardó i un premi de 1.000 euros.



Entrega de premi al guanyador del Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya 2022. Foto: Gremi de Pastisseria de Barcelona.

Durant el concurs, un jurat format per reconeguts professionals de la pastisseria ha degustat i puntuat els croissants presentats tenint en compte els següents criteris: sabor (40 punts), alveolat (15 punts), pasta de full (15 punts), color (10 punts), format (10 punts) i acabat (10 punts). Entre els membres del jurat, els pastissers **Elies Miró**, **Maria Evans**, **Manel Corbalan**, **Santiago Luna**, **Andrea Besuschio** i **Antonio García**, guanyador del concurs a la darrera edició (2021).

El concurs i els guanyadors d'anteriors edicions

El campionat organitzat pel Gremi de Pastisseria Barcelona amb l'objectiu d'incentivar i premiar els coneixements i habilitats dels pastissers artesans en brioixeria, així com reconèixer la qualitat de la pastisseria artesanal, ha arribat aquest any a la quinzena edició.

Alguns dels guanyadors catalans d'anteriors edicions són: **Andreu Sayó** de la **Pastisseria Brunells** de Barcelona (2020), **Albert Roca** de la Pastisseria Santa Croi de Barcelona (2018 i 2009), **Gil Prat**



de la **Pâtisserie Prat "Can Carriel"** de Roda de Ter (2017) o **Lluís Costa de Vallflorida Xocolaters** de Sant Esteve de Palautordera (2015), entre d'altres.