

Les Millors Mones de Pasqua catalanes del 2023

La segona edició d'aquest concurs ha comptat amb la participació de pastissers i flequers d'arreu Catalunya



Mones de Pasqua Tradicionals. | Sr y Sra Cake.

El concurs, que s'ha celebrat a l'emblemàtic **Centre Cultural La Farinera del Clot**, marca com a objectiu donar veu a la gastronomia relacionada amb la Pasqua i projectar la Mona com artesanía de la professió flequera i pastissera.

Tenint en compte l'aspecte visual, la textura, la cocció interior i exterior del brioix, l'aroma i el gust, el **primer premi** de la **Categoria de Mona de Pasqua Tradicional** l'ha aconseguit a Olost per part del **Forn de Pa i Pastisseria Cal Parra**, el segon premi l'ha merescut el **Forn i Pastisseria Gil de Barcelona** i el tercer premi a recaigut al forn **Panes Creativos** liderat pel mestre Daniel Jordà, també de la Ciutat Condal.



Guanyadors de la 2a edició del concurs. Foto: Sr y Sra Cake.

Si ens traslладem a la **Categoria de Mona d'Ou de Xocolata**, en aquesta categoria s'ha valorat l'originalitat, la tècnica, la presentació i l'acabat. En primer lloc i amb una obra inspirada en el tradicional conte infantil Els Tres Porquets, s'ha classificat l'**Atelier de Barcelona**. En segon lloc, l'**Obrador de Sant Tomàs** de Calldetenes ha aconseguit impressionar al jurat amb una elaboració inspirada en els Indis americans on l'ou de xocolata i les plomes son els autèntics protagonistes. I en tercera posició, una proposta molt treballada on l'ou de xocolata es converteix en el reconegut superheroi Spiderman es classifica **Pa Artesà del Vallès** de Santa Perpètua de Mogoda.



Els Tres Porquets de l'Atelier de Barcelona. Foto: Sr y Sra Cake.



Segon classificat a la Mona d'Ou de Xocolata, l'Obrador de Sant Tomàs de Calldetenes. Foto: Sr y Sra Cake.



L'Spiderman de Pa Artesà del Vallès de Santa Perpètua de Mogoda. Foto: Sr y Sra Cake.

En aquesta edició, s'ha tingut en compte el 80% de la valoració del jurat professional, format per



mestres d'excepció del sector i el 20% del jurat popular, format per padrins i fillols. A més a més, totes les mones s'han entregat a l'**Hospital Sant Joan de Déu**, al seu projecte '**Casa de Sofia**', per fer arribar la il·lusió de la Pasqua a tots els infants que conviuen al centre.

El jurat ha estat format pel mestre xocolater **Jordi Farrés**, la formadora i subdirectora a la Baking School Barcelona Sabadell, **M^a Cruz Barón**, el mestre pastisser **Adan Sáez**, el tècnic especialista a Fills de Moretó, **Jesús Cerdán**, la mestra flequera, **Anna Bellsolà**, el tercer premi a Millor Pastisser Revelació a Madrid Fusión 2023, **Arnau Casadevall** i el guanyador de la categoria tradicional de la Millor Mona de Pasqua 2022 del Forn el Racó, **Mere Samblas**.

L'entrega de premis ha estat conduïda per la periodista i comunicadora gastronòmica, **Carme Gasull** i ha acollit també als patrocinadors principals com Blanxart Chocolates Professional, Fills de Moretó i Debic i altres col·laboradors com Utilcentre i partners que han fet possible aquesta segona edició.

Per a més informació, podeu visitar la pàgina web oficial del concurs.