

# El millor pastís de formatge català el fan a Sant Antoni de Vilamajor

*Lactium, la festa del formatge artesà català, ha celebrat la primera edició d'aquest concurs amb el pastís de formatge com a protagonista.*



Millor Pastís de Formatge Català al Lactium 2023. | Vic Fires.

Lactium i l'Ajuntament de Vic han celebrat la primera edició del concurs Millor Pastís de Formatge Català, en el marc de la fira Lactium, la festa del formatge artesà i català, que s'ha celebrat aquest cap de setmana a Vic (22 i 23 d'abril). A la primera edició del concurs s'hi han presentat 20 participants d'arreu del territori, entre els quals el pastís de la **pastisseria Sant Llehi de Sant Antoni de Vilamajor**, n'ha estat el favorit. El premiat s'endú 1.000 euros i un diploma acreditatiu com a premi.

A l'hora d'emetre el veredict, el jurat ha destacat *"la singularitat del pastís, que combina, amb encert, la qualitat de les matèries primeres amb l'equilibri del conjunt d'ingredients. És una peça que destaca pel seu gust de formatge predominant però no invasiu; que incorpora un punt d'innovació, un punt just de galeta, un punt torrat molt homogeni i una textura perfecta"*.



*La pastisseria Sant Llehi de Sant Antoni de Vilamajor, guanyadora del Concurs. Foto: Vic Fires.*

Els i les participants han lliurat dues unitats de pastís o 8 unitats de pastís individual, segons el format de cada peça, a l'organització del concurs. Les propostes havien de ser de la tipologia "cuïts al forn" i elaborats amb un mínim d'un 20% de formatge català i artesà. El pastís guanyador incorporava el formatge Tou del Mujal de cabra, de la Formatgeria Cal Músic, entre d'altres ingredients com la nata de la granja Can Bordoï o els Ous Eco del Montseny.

El jurat ha estat l'encarregat de tastar els pastissos de forma individual, prèviament codificats i sense conèixer l'autoria, i de valorar el gust, la textura, la tècnica i l'aspecte del pastís de formatge per tal d'escollir-ne el favorit.

En aquesta primera edició, el jurat ha estat format per **Lluc Crusellas**, pastisser World Chocolate Master 2022; **David Gil**, cuiner de postres; **Jon García**, creador i pastisser de les botigues Jon Cake; **Belén Parra**, periodista gastronòmica; **Eva Vila**, especialista en formatges i **Saray Ruiz**, professora de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Pastisseria de Barcelona.

La Pastisseria Sant Llehi de Sant Antoni de Vilamajor (Vallès Oriental) també ostenta altres premis com són el de Jove artesà innovador de Catalunya 2022, el Millor bombó d'Espanya 2023 o la presència a la **Llista de les 50 millors pastisseries de Catalunya**.

Enguany, també han elaborat i entregat al Palau de la Generalitat de Catalunya, el pastís de Sant Jordi per al president Pere Aragonès.



---

Ver esta publicación en Instagram

Una publicación compartida por Patisserie Sant Llehi (@patisseriesantllehi)

