

El Millor Pa de Pagès Català 2023 és a Barcelona

Miquel Guich, del Forn del Passeig (Barcelona), s'ha proclamat guanyador a la final del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2023



Miquel Guich, guanyador del Millor Pa de Pagès 2023. | padepagescatala.org

El flequer barcelonès, de 44 anys, és la segona vegada que aconsegueix aquest premi, que va recollir per primer cop a Gavà el 2017. El Concurs està dotat amb un premi en metàl·lic de 2.000 euros.

Miquel Guich va competir a la final del concurs amb Fleca i Pastisseria E. Valls (**Anna Valls**, Sabadell), Forn Massana (**Francesc Massana**, Cornellà de Llobregat), Forn Mistral (**Andreu Bertran**, Barcelona) i Forn Pastisseria Gil (**Gerard Gil**, Barcelona).

El Concurs, convocat pel Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català, va celebrar la seva eliminatòria prèvia a l'Escola de Flequers Andreu Llargués de Sabadell, amb la participació de vint-i-set fleques.



Ver esta publicación en Instagram

Una publicación compartida por Forn Del Passeig (@forndelpasseig)

El jurat de la final del Concurs va ser presidit per **Núria Robert**, regidora de Promoció Econòmica de Tàrrrega; i format per **Antoni Figuera**, president de la IGP Pa de Pagès Català; **Pep Nogué**, cuiner i divulgador gastronòmic; **Andrea Juan**, nutricionista, i el guanyador del Millor Pa de Pagès

Català 2022, **David Hernández** (Montserrat Forners, Barcelona). Els jurats van valorar els pans dels finalistes mitjançant un tast a cegues en el qual els pans tenen assignat un número. És al final de la valoració quan la presidenta del jurat obre el sobre-plica on es detalla quin número té assignat cada fleca finalista.

Com és reglamentari al Concurs, els jurats van valorar els pans finalistes a partir d'un tastet a cegues que inclou aspectes com el color, l'aroma, el sabor, la cocció, el pes i la conservació del pa durant 24 hores (ja que disposen per la seva valoració d'un pa elaborat el dia abans de la final i un altre del dia). El jurat valora de 0 a 10 punts cadascun d'aquets apartats.

Miquel Guich elabora el seu pa de pagès català amb una massa mare natural líquida i una mescla de farines. Després de l'amassat realitza un repòs en bloc de la massa de quatre hores. Un cop formats els pans, el procés de fermentació és de 16 hores.



Els finalistes del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2023. Foto: padepagescatala.org

Teatre centenari

La final del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2023 es va celebrar al Teatre Ateneu de Tàrrrega, que precisament aquest dies ha celebrat el seu centenari. Unes 350 persones van poder assistir en directe a la deliberació del jurat i gaudir d'un espectacle de dansa i música protagonitzat per els/les alumnes de l'Estudi de Dansa de Tàrrrega, dirigit per **Mercè Freixas**, que van interpretar diverses peces relacionades amb la cultura del pa.



Després de la final, el públic va poder gaudir d'un còctel preparat pel Forn de Pa Cal Castelletes de Tàrraga, que va incloure productes d'algunes de les DOP i IGP que tenim a Catalunya, com ara l'Avellana de Reus, la Pera de Lleida, la Llonganissa de Vic, l'oli Les Garrigues, el formatge de l'Alt Urgell i el torró d'Agramunt. Tot acompanyat amb vins de la DO Penedès. També es van poder tastar els pans dels cinc finalistes.