

El millor croissant de mantega d'Espanya el fan a Roda de Ter

El pastisser Gil Prat guanya per segona vegada el Concurs Millor Croissant Artesà de Mantega, organitzat pel Gremi de Pastisseria de Barcelona



Gil Prat, guanyador de l'edició 2017 i 2023. | Gremi de Pastisseria de Barcelona.

La pastisseria Prat "Can Carriel de Roda de Ter (Barcelona) ha guanyat avui el **XVI Concurs 'Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya 2023'**, que s'ha celebrat aquest matí a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona. El seu croissant ha estat el més valorat en una edició amb un altíssim nivell i una seixantena d'inscrits. Els membres del jurat han destacat especialment el sabor i l'alveolat del seu interior. És la segona vegada que aquesta pastisseria guanya el concurs, ja que també es va imposar a la edició del 2017.

Gil Prat i Parcet, el guanyador, és la quarta generació de pastissers de la Pastisseria Prat "Can Carriel", fundada pel seu besavi el 1900 a la petita localitat de Roda de Ter, a la comarca d'Osona. A dia d'avui, elabora pastisseria clàssica i moderna, rebosteria, pastes, torrons, confitures, etc. Els croissants i panellets són alguns dels seus productes estrella.



El croissant guanyador. Foto: Gremi de Pastisseria de Barcelona.

El concurs ha començat a les 8 del matí amb el lliurament de croissants a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona i ha comptat amb un jurat de luxe com els pastissers **Antonio Bachour**; **Antoni Bellart** (president del Gremi) i **Toni Vera** (guanyador de l'edició 2022), la xef **Martina Puigvert** o l'actor i gran amant de la pastisseria **Paco Mir**.

A partir de les 10.30h, el jurat ha degustat i puntuat els croissants presentats tenint en compte els criteris següents: gust (40 punts), alveolat (15 punts), full (15 punts), color (10 punts), format (10 punts) i acabat (10 punts).

El concurs, patrocinat per Cart Service, Harinas Ylla, Mantega Elle & Vire i Bongard ha celebrat aquest any la setzena edició. Organitzat pel Gremi de Pastisseria de Barcelona, té com a objectiu incentivar i premiar els coneixements i les habilitats dels pastissers artesans en un producte tan emblemàtic com el croissant, reconeixent així la qualitat de la pastisseria artesanal d'Espanya.

Entre els seus guanyadors en edicions anteriors, hi ha Canal (2022); Panem (2021); Brunells (2020); Canal (2019); Sant Croi by Albert Roca (2018); Prat "Can Carriel" (2017); Vallflorida Xocolaters (2016), etc.