

Els millors panettones artesans d'Espanya 2023 són de Sant Esteve de Palautordera

Lluís Costa s'ha proclamat guanyador per partida doble del concurs organitzat pel Gremi de Pastisseria de Barcelona.



Vallflorida Xocolaters, guanyadors del Millor Panettone Artesà 2023. | gastronomicforumbarcelona.com

Els pastisser **Lluís Costa** s'ha imposat aquest passat dimecres 8 de novembre a prop de 80 participants en el VIII Concurs al Millor Panettone Artesà d'Espanya 2023, que organitza l'**Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona** (EPGB).

Lluís Costa de **Vallflorida Xocolaters** (Sant Esteve de Palautordera) ha aconseguit un fet inèdit. I és que, a part de guanyar el concurs al Millor Panettone Artesà, també ha guanyat el III Concurs al Millor Panettone Artesà de Xocolata d'Espanya 2023, emportant-se així la victòria en les dues categories.

Nascut en una família de pastissers, **Lluís Costa** va créixer entre farina, xocolata i cremes. Amb 16 anys va començar a treballar al negoci familiar Vallflorida Xocolaters. Mentrestant es formava a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona, on va tenir l'oportunitat d'aprendre de grans referents del món de la pastisseria, com el mestre xocolater **Lluís Morera** de Chocolates Bescó de



Benabarre, que ens va deixar a principis del 2021 degut a la COVID-19, o **Carles Mampel** de les Pastisseries Bubó, amb qui va tenir la sort de formar part com a ajudant de l'equip guanyador de la copa del món de pastisseria 2011.

Lluís Costa ha guanyat d'altres premis de prestigi com el Millor Artesà Alimentari 2012, Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya 2015 o Millor Pasta de Te d'Espanya 2018, entre d'altres.

[Ver esta publicación en Instagram](#)



Una publicació compartida por EPGB Barcelona (@epgb_barcelona)

La final del concurs s'ha celebrat al **Gastronomic Forum Barcelona** (Fira de Montjuïc). Un jurat, format per prestigiosos professionals del sector com Iban Yarza, Xavier Barriga, Georgina Crespo o els guanyadors de la passada edició 2022 Eric Ortuño i Daniel Jordà, han valorat el gust i altres factors com l'olor, l'estructura de la molla o la forma.

Seguint les bases del concurs, els participants en la categoria 'clàssic' han hagut de lliurar dos panettones artesans de fruites (llimona o cedre, taronja i panses), d'elaboració pròpia, amb corona de glaça de sucre, d'entre 1.050 i 1.150 grams. Si participaven en la categoria 'xocolata', han hagut de lliurar panettones de xocolata negra o amb llet (mínim 40% de cacau) i també amb un pes d'entre 1.050 i 1.150 gr.

Lluís Costa de Vallflorida Xocolaters s'afegeix als premiats en les passades edicions, entre els quals hi ha Daniel Jordà de Panes Creativos i Eric Ortuño de l'Atelier Barcelona (2022), **Dolç par Yann Duytsche** (2021 i 2016), **Cal Jan** (2021), **Xocosave** (2020), **Cloudstreet** (2019), **Ochiai** (2018) i **Oriol Balaguer** (2017).