

# 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](http://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).