

# Les Millors Mones de Pasqua catalanes del 2024

*La tercera edició d'aquest concurs, liderada per pastissers i flequers d'arreu Catalunya, ha rebut qualitat, artesanian i esforç a parts iguals*



Les Millors Mones de Pasqua 2024. | Sr y Sra Cake.

El concurs, que s'ha celebrat a l'emblemàtic **Fòrum Gastronòmic de Girona**, marca com a objectiu donar veu a la gastronomia relacionada amb la Pasqua i projectar la Mona com artesanian de la professió flequera i pastissera.

Tenint en compte l'aspecte visual, la pasta, la cocció interior i exterior del brioix, l'aroma i el gust, el primer premi de la **Categoria de Mona de Pasqua Tradicional**, s'ha concedit a l'obrador **Panes Creativos** de Barcelona, capitanejat pel mestre flequer Daniel Jordà, el segon premi l'ha aconseguit l'**Obrador de Prades** i el tercer premi la **Fleca Rovira** de Cardedeu.



*Panes Creativos, guanyador de la millor Mona de Pasqua Tradicional 2024. Foto: Sr y Sra Cake.*

Si ens traslladem a la **Categoria de Mona d'Ou de Xocolata**, en aquesta categoria s'ha valorat l'originalitat, la tècnica, la presentació i l'acabat. En primer lloc i amb una peça inspirada en un dels personatges de Marvel Studios, s'ha classificat l'**Obrador Sant Tomàs** de Calldetenes. En segon

Iloc, la **Pastisseria Fusté**, amb un simpàtic robot, ha aconseguit impressionar al jurat amb. I en tercera posició, on un ànec de xocolata amb patinet motoritzat es converteix en protagonista, es classifica **Xocopunt** de Molins de Rei.



*L'Obrador de Sant Tomàs, guanyador de la millor Mona d'Ou de Xocolata 2024. Foto: Sr y Sra Cake.*

En aquesta edició, s'ha tingut en compte el **80% de la valoració del jurat professional**, format per mestres d'excepció del sector i el **20% del jurat popular**, format per fillols. A més a més, totes les mones s'han entregat a la **Coordinadora d'ONG Solidàries** que agrupa entitats solidàries de les comarques gironines com Caritas Girona, per fer arribar la il·lusió de la Pasqua a tots els infants.

El jurat ha estat compost per el fadrí d'honor d'aquesta 3a edició **Jordi Roca**, la formadora i subdirectora a la Baking School Barcelona Sabadell, **M<sup>a</sup> Cruz Barón**, el mestre pastisser i fundador de l'Atelier Barcelona **Eric Ortuño**, el president del Gremi de Pastisseria de Girona, **Àngel Garcia**, el mestre flequer i tècnic especialista a Fills de Moretó, **Jesús Cerdán**, el mestre flequer i guanyador de la Millor Mona de Pasqua de brioix 2022, **Gerard Gil**, el director industrial del grup Les Moulins Pyrénées, **Antonie Bernabé** i la periodista i comunicadora, **Sonia Carmona**.



*Guanyadors de la 3a edició del concurs. Foto: Sr y Sra Cake.*

L'entrega de premis ha estat conduïda per la comunicadora y activista gastronòmica, **Àgata Albero** i ha acollit també als patrocinadors principals com Chocovic, Fills de Moretó, Util Centre, Dir Informatica i CSTY i altres col·laboradors com la Federació de gremis de flequers de Catalunya i el Gremi de pastissers de Girona, Lleida i Tarragona que han fet possible aquesta tercera edició.



---

Per a més informació, podeu visitar la pàgina web oficial del concurs.