

El Millor Pa de Sant Jordi del 2024 es fa Barcelona

65 forners entre professionals i alumnes d'escoles de fleca de Catalunya s'han presentat al VII Concurs del 'Millor Pa de Sant Jordi 2024'



Mónica Gregori de L'Obrador dels 15, Millor Pa de Sant Jordi 2024. | Panàtics.

El concurs va tenir lloc dimecres 17 d'abril, al vestíbul de l'antiga "Estació del Nord" de Barcelona, organitzat per l'Obra Social Ernest Verdaguer de Panàtics amb el suport del Gremi de Flequers de Barcelona".

El pa guanyador, tal com determinaven les bases del concurs, s'havia d'elaborar segons la recepte original d'Eduard Crespos, creada l'any 1989 per al Gremi de Forners de Barcelons, amb tres masses: una de formatge, una de sobrassada i una de nous.

Enguany hi ha hagut dos jurats, un per a professionals i l'altre per a escoles. En les dues categories els membres del jurat han valorat els pans presentats, tenint en compte l'aspecte exterior, la forma, el dibuix de les barres que representen la senyera, el sabor, la qualitat dels ingredients i la textura (pel tipus de pastat i el tracte de la fermentació).

El jurat professional ha estat integrat per reconeguts professionals:

Arturo Blanco, Assessor tècnic en panificació.

Toni Vera, representant de la Pastisseria Canal (Barcelona)

Josep Maria Rodríguez, pastisser de La Pastisseria (Barcelona)

Emili Feliu, representant del Forn Sant Josep (Barcelona) i guanyador del Millor Pa de Sant Jordi 2023.

Mercè Sampietro, representant de Galette & Pastim.

Pere Fabregà, representant de Panàtics.



Jurat del concurs Millor Pa de Sant Jordi 2024. Foto: Panàtics.

Qui són els guanyadors del Millor Pa de Sant Jordi 2024?

Després d'una avaluació molt curosa, s'han donat a conèixer els noms dels tres finalistes professionals:

Guanyador: Mónica Gregordi de **L'Obrador dels 15** de Barcelona (Passeig Maragall, 209).

2n Classificat: Pau Carranza de la **Pastisseria Larrosa** de Flix (finalista de l'edició 2023 i guanyador de l'edició 2022).



3r Classificat: Juli Álvarez del forn de pa **La Llibreria** de Barcelona.

Categoria de les escoles: Carol Cruz de l'ESHOB.

Sabies que també hi ha Pa de Sant Jordi sense gluten?

El mateix certàment ha reconegut la iniciativa de Zero Gluten Sistaré, qui ha obtingut el reconeixement per ser el primer i únic Pa de Sant Jordi sense gluten del món.

[View this post on Instagram](#)



A post shared by Fleca i cafeteria sense gluten adn Sistaré (@zeroglutensistare)

En acabar l'acte tots els participants han estat obsequiats amb la tradicional rosa vermella i una degustació de pa de Sant Jordi. I com que la segona finalitat d'aquest concurs era la part solidària, més de 230 pans, aportats pels participants, s'han lliurat a l'Hospital de campanya de l'església de Santa Anna de Barcelona.