

El millor pastís de formatge català el fan a Flix

Lactium, la festa del formatge artesà català, ha celebrat la segona edició d'aquest concurs amb el pastís de formatge com a protagonista



Pau Carranza de la pastisseria Larrosa de Flix, guanyadora del Concurs Millor Pastís de Formatge 2024 | Vic Fires.

Lactium i l'Ajuntament de Vic han celebrat la segona edició del concurs Millor Pastís de Formatge Català, en el marc de la fira Lactium, la festa del formatge artesà i català, que s'ha celebrat aquest cap de setmana a Vic (20 i 21 d'abril). A la segona edició del concurs s'hi han presentat 23 participants d'arreu del territori, entre els quals el pastís de la **pastisseria Larrosa de Flix**, del pastisser **Pau Carranza**, n'ha estat el favorit. El premiat s'endú 1.000 euros i un diploma acreditatiu com a premi.

A l'hora d'emetre el veredict, el jurat ha valorat l'aspecte, el gust, la textura i la tècnica, i ha destacat: "la tècnica, la perfecció del daurat i la cremositat, el tall ha sortit preciós, i gustativament tenia una presència molt delicada i equilibrada de formatge de pasta tova. El jurat ha decidit per unanimitat que aquest era el millor formatge".





Pastís de formatge de la pastisseria Larrosa de Flix, guanyadora del Concurs Millor Pastís de Formatge 2024
Foto: Ajuntament de Vic

Els i les participants han lliurat dues unitats de pastís o 8 unitats de pastís individual, segons el format de cada peça, a l'organització del concurs. Les propostes havien de ser de la tipologia "cuïts al forn" i elaborats amb un mínim d'un 20% de formatge català i artesà.

El jurat, sota la direcció del director del concurs, **Ricard Martínez**, prestigiós pastisser i cuiner de postres, ha estat l'encarregat de tastar, els pastissos de forma individual, prèviament codificats i sense conèixer l'autoria, i de valorar el gust, la textura, la tècnica i l'aspecte del pastís de formatge per tal d'escollir-ne el favorit.

En aquesta segona edició, el jurat ha estat format per **Belén Parra**, periodista gastronòmica especialista en l'univers dolç; **Ester Roelas**, pastissera i formadora en pastisseria a esterroelas.com; **Anna Katerina**, divulgadora i formadora a l'Aula Canal de Barcelona; **Àlex Lera**, de la pastisseria Sant Lleí de Sant Antoni de Vilamajor, pastisseria guanyadora de la primera edició del Premi Millor Pastís de Formatge Català que, després del premi, ha arribat a vendre més de 5.000 unitats del pastís guanyador; **Rafa Delgado**, cap de pastisseria del Grup Jubany; Josep **Maria Ribé**, xef director de la Chocolate Academy de Barcelona; i **Guillem Comas**, de Granja Comas, de Santa Eugènia de Berga.

La **Pastisseria Larrosa de Flix** (Ribera d'Ebre) també ostenta altres premis com són el Millor Pa de Sant Jordi 2022, segon Millor Pa de Sant Jordi 2024, finalista del Millor Tortell Clàssic de Reis 2022 o la presència a la **Llista de les 50 millors pastisseries de Catalunya**.