

## Els millors panettones artesans d'Espanya 2024 són de Barcelona

*Toni Vera (Marvier Canal) i Felipe de Santa Cruz (Madeleine by Ferrieres) s'han proclamat guanyadors del concurs organitzat pel Gremi de Pastisseria de Barcelona.*



IX Concurs Millor Panettone d'Espanya 2024. | [gastronomicforumbarcelona.com](http://gastronomicforumbarcelona.com)

El pastisser **Toni Vera** de la pastisseria **Marvier Canal** de Barcelona s'ha imposat guanyador de la categoria Millor Panettone Artesà d'Espanya 2024, mentre que el pastisser **Felipe de Santa Cruz** de la pastisseria **Madeleine by Ferrieres**, també de Barcelona, ho ha fet en la categoria de Millor Panettone Artesà de Xocolata d'Espanya 2024. Això ha estat al IX Concurs al Millor Panettone Artesà d'Espanya 2024 en el que s'han presentat 70 participants. El concurs l'organitza l'**Escola de Pastisseria del Gremi Barcelona** (EPGB) i ha tingut lloc en el marc del Fòrum Gastronòmic de Barcelona.

Per una banda, el català **Toni Vera**, de la pastisseria Marvier Canal, amb diferents establiments a Barcelona, i guanyador del premi al millor panettone artesà tradicional, també és expert en l'elaboració de croissants i ha aconseguit en tres ocasions -els anys 2016, 2019 i 2022- el títol de Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya.

Per l'altra banda, l'argentí Felipe de Santa Cruz, de la pastisseria Madeleine by Ferrieres,

guanyador el premi al millor panettone artesà de xocolata, regenta una pastisseria i forn de pa d'estil francès. Aquesta pastisseria del Poblenou també està considerada una de les 50 millors pastisseries de Catalunya.



Guanyadors del IX Concurs Millor Panettone d'Espanya 2024. Foto: Forum Gastronòmic Barcelona.

Els guardons han estat entregats pels responsables de Vallflorida Xocolaters (Sant Esteve de Palautordera), la pastisseria de **Lluís Costa** que l'any passat va aconseguir un fet inèdit: guanyar el concurs en les dues categories, la de panettone clàssic i la de panettone de xocolata.

Toni Vera i Felipe de Santa Cruz s'afegeixen als premiats en les passades edicions, entre els quals hi ha Lluís Costa de Vallflorida Xocolaters (2023), 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).