

Un panettone de Barcelona guanya la Copa del Món de Panettone 2024

El pastisser mexicà Tonatiuh Cortés, de l'obrador Suca'l, s'ha proclamat campió del món amb el seu panettone tradicional.



Millor Panettone del Món 2024 | Suca'l Barcelona.

El món de la pastisseria barcelonina està d'enhorabona. El millor panettone del món no ve d'Itàlia, sinó del cor de Barcelona. L'obrador **Suca'l** ha aconseguit la victòria a la prestigiosa **Coppa del Mondo del Panettone 2024** celebrada a Milà.

És la primera vegada en la història del concurs que un pastisser no italià s'alça amb la victòria. El mexicà **Tonatiuh Cortés**, mestre pastisser de Suca'l, ha elaborat un panettone que ha destacat per la seva textura esponjosa, aroma intensa i sabor equilibrat, captivant el jurat expert.



Tonatiuh Cortes, guanyador del Millor Panettone del món 2024. Foto: Gremi de Pastisseria de Barcelona.

Suca'l, ubicat a Roselló, 112; Fluvià, 113, i plaça Mercadal, 36, es caracteritza per la seva aposta per la qualitat i la tradició. Utilitza ingredients de proximitat i elabora els seus productes de manera artesanal. El procés d'elaboració del panettone guanyador inclou fermentacions llargues i un control precís de la temperatura i la hidratació, que donen com a resultat un producte d'alta qualitat.

Després d'aquesta victòria, Suca'l preveu elaborar tres-cents panettones cada dia per fer front a la demanda, a un preu de 45 euros el quilo.

Aquest triomf se suma a l'èxit recent de Barcelona en el món del panettone. En el Gastronòmic Fòrum Barcelona, dues pastisseries de la ciutat, Mervier Canal i Madeleine by Ferrieres, van ser premiades en les categories de panettone clàssic i de xocolata, respectivament al concurs de Millor Panettone d'Espanya 2024.