

On comprar el 'Millor Tortell de Reis' de Catalunya?

Descobreix els tortells premiats a la cinquena edició del concurs "Millor Tortell de Reis" i aprèn a triar un bon tortell artesà



Tortell de reis. | IA.

El tortell de Reis és un dels dolços més esperats de les festes nadalenques a Catalunya. Aquest any, els pastissers preveuen vendre més d'un milió de tortells artesans, una xifra que demostra la popularitat d'aquesta tradició.

Es creu que l'origen del tortell de Reis es troba en les festes romanes d'hivern. Al segle III d.C. s'hi va introduir la fava com a símbol de prosperitat. Ara bé, a Catalunya, la tradició del tortell de Reis es va popularitzar a principis del segle XX.

Aquestes dies, mentre els obradors treballen a contrarellotge per tenir-ho tot a punt per al dia de Reis, el Gremi de Pastisseria de Barcelona destaca la importància de triar tortells artesans elaborats amb ingredients de qualitat. "Un tortell artesà conté productes peribles, com els ous, la mantega o la llet fresca", explica **Carles Boix**, pastisser de *La Palma* de Sabadell. "S'ha de coure i menjar. No hi ha una altra manera".

El Gremi també posa èmfasi en la qualitat de la fruita confitada, un element clau en el tortell tradicional. "És fruita de veritat que es confita bullint-la amb aigua i sucre", asseguren. "Si és de



qualitat i elaborada artesanalment, la fruita s'integra en el tortell, queda tendra i amb el seu suc".

EL PROCÉS D'ELABORACIÓ D'UN TORTELL DE REIS ARTESÀ

Preparar un tortell de Reis artesanal és un procés laboriós que requereix entre sis i vuit hores de feina. Es comença fent una massa de brioix amb massa mare, farina de força, llevat fresc, ous frescos i mantega. Quan la massa és a punt, s'estira i es farceix amb el massapà, el rei i la fava. Després, s'enrotlla, se li dona forma circular i s'hi col·loca la fruita confitada. Finalment, es cou al forn unes hores abans de menjar-lo.

MILLOR TORTELL DE REIS 2024

La cinquena edició del concurs "Millor Tortell de Reis de Catalunya" ha coronat els seus guanyadors en les categories "clàssic" i "creatiu". Aquest concurs, organitzat per la Obra Social Ernest Verdaguer de la plataforma Panàtics i celebrat el passat 18 de desembre, reuneix cada any forners i pastissers de tot Catalunya per escollir els millors tortells. Enguany, el jurat, format per professionals del sector, ha valorat aspectes com el pes, l'aspecte, la decoració, la qualitat del brioix i del massapà, l'aroma, el sabor i la textura. Els guanyadors han estat:

Categoria Tortell Clàssic: Miriam Esplugas, del **Forn Passions** de Calafell, amb un tortell que destaca per la seva massa de brioix i massapà de gran qualitat i una decoració clàssica. També trobareu establimentys al Vendrell i a Vilanova i la Geltrú.



Passions, pastisseria amb el Millor Tortell de Reis Clàssic 2024. Foto: Passions.

Categoria Tortell Creatiu: Eric Ortuño, de la pastisseria **L'Atelier** de Barcelona, amb el seu "Tortell Trencadís", una original creació amb forma de corona de color daurat, farcit de crema de mascarpone i un bany de Limoncello.



L'Atelier Barcelona, pastisseria amb el Millor Tortell de Reis Creatiu 2024. Foto: L'Atelier Barcelona.

A més dels guanyadors, el concurs també ha reconegut la feina d'altres pastissers i forners, com ara **Mathieu Atzenhoffer** de la pastisseria Morreig de Barcelona, **Albert Sánchez** de la pastisseria Joan de Sant Feliu de Llobregat, **Mónica Gregori** de L'Obrador dels 15 de Barcelona i **Marc Fabregas** de la pastisseria Hofmann de Barcelona.

El concurs "Millor Tortell de Reis de Catalunya" també ha repartit més de 100 tortells entre diferents entitats socials, com ara la Fundació del Convent de Santa Clara de Manresa i l'Hospital de Campanya de l'Església de Santa Anna.

COM TRIAR UN BON TORTELL DE REIS?

Per gaudir al màxim d'aquesta tradició, és important saber triar un bon tortell de Reis. Aquí teniu alguns consells:

Fixeu-vos en l'aspecte: un bon tortell ha de tenir una forma rodona i uniforme, amb una superfície daurada i brillant.

La **fruita confitada** ha d'estar ben distribuïda i tenir un aspecte brillant i carnós.

Oloreu-lo: Un bon tortell desprèn una aroma intensa a mantega, cítrics i fruita confitada.

Tastu-lo: la massa ha de ser esponjosa i lleugera, amb un gust equilibrat entre dolç i salat. El massapà ha de ser fi i saborós, i la fruita confitada ha de ser tendra i no massa dolça.



Opteu per la qualitat: prioritzeu els tortells artesans elaborats amb ingredients naturals i de proximitat.