

# Comarca

**SANT CUGAT**

## El mejor panettone de toda España

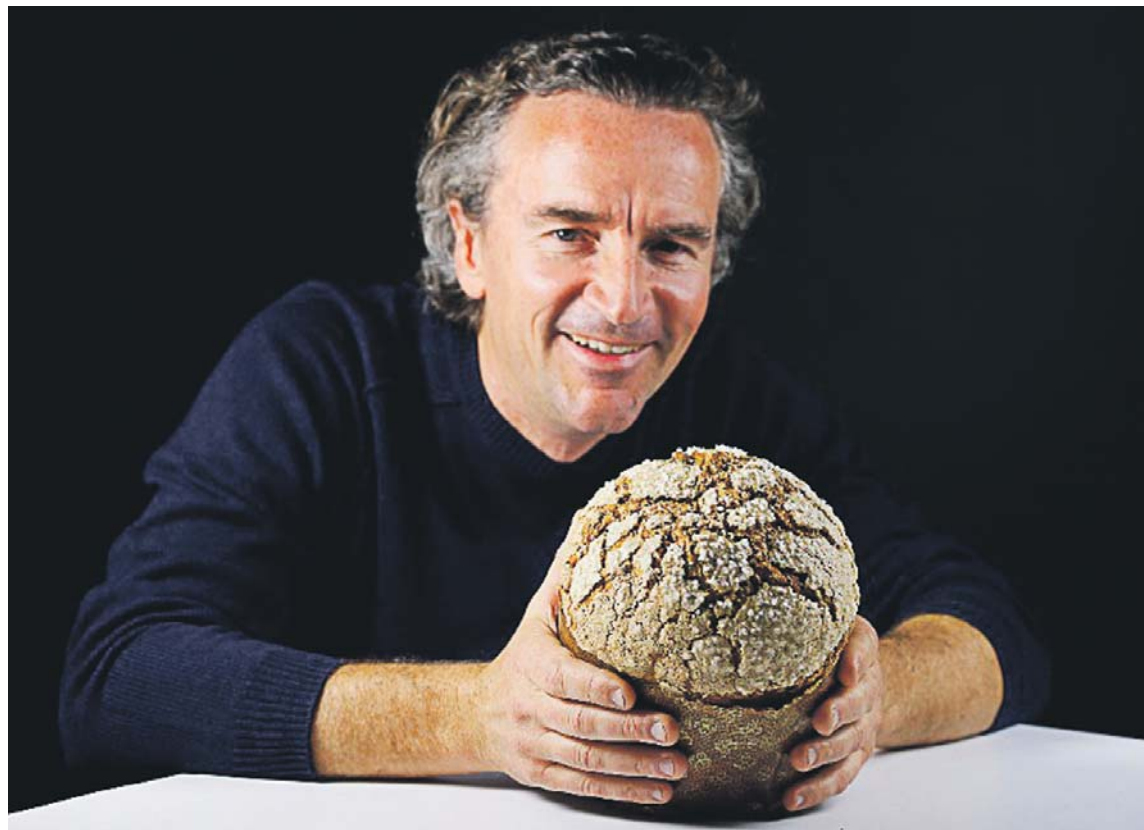
El pastelero de origen francés Yann Duytsche, responsable del establecimiento que lleva su nombre en Sant Cugat, gana el primer concurso estatal de elaboración artesanal de este dulce italiano **TEXTO: ANTONIO LOSADA**

**L**a pastelería Dolç Par Yann Duytsche de Sant Cugat ha ganado el primer Concurso al Mejor Panettone Artesano del Estado. El certamen ha sido organizado por la Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona, a raíz del 'boom' que vive este dulce de origen italiano que se consume en todo el mundo, especialmente en Navidad, aunque también se puede encontrar entre septiembre y marzo.

El responsable del establecimiento ganador, el pastelero Yann Duytsche, se impuso a un total de 22 competidores de toda España, de entre la treintena que elaboran estos dulces de forma artesanal en todo el país. El panettone de Dolç Par Yann Duytsche obtuvo 578 puntos de un máximo de 700, y el jurado destacó su excelente textura y aroma. Además de establecimientos de toda Catalunya, participaron en el certamen pasteleros de Alicante, León, Murcia y Madrid, entre otros.

### DOBLAR VENTAS

Yann Duytsche, de 49 años, abrió su propia pastelería en Sant Cugat (calle de Puig i Cadafalch, 50) en el año 2006, después de una trayectoria de 12 años en L'Ecole du Grand Chocolat Valrhona con Frédéric Bau. Nacido en el norte de Francia (su nombre es bretón y su apellido, flamenco), Yann se afincó en Sant



El pastelero santcugatense Yann Duytsche, con uno de sus panettones. GREMI DE PASTISSERIA DE BARCELONA

Cugat hace 15 años y desde los 10 últimos regenta la pastelería.

Elabora panettones de forma artesanal desde que abrió el negocio, siendo uno de los pioneros en confeccionar este tipo de dulce en Sant Cugat. "Cada año doblamos ventas", afirma el pastelero, quien explica que "al principio partía prácticamente de cero porque tenía que dar a conocer el panettone y luego

la bola se fue haciendo más grande gracias al 'boom' de este dulce".

Durante esta década, Yann ha ido evolucionando su oferta de panettones. Así, al principio sólo lo elaboraba para la época de Navidad, pero al ver los buenos resultados amplió la oferta entre los meses de septiembre y marzo o abril. El producto también ha evolucionado, de manera que "hemos in-

tentado sacar novedades cada temporada", señala Yann, quien resalta que detrás de sus panettones artesanales "hay muchas horas de trabajo, de investigación, de mejoras y también de autocrítica".

El santcugatense asegura sobre el premio que ha ganado que es "un reconocimiento" hacia su pastelería y hacia los panettones que elabora, un dulce, dice, "muy especial,

muy particular, que necesita que lo mimen mucho".

El chef define su pastelería como "de autor, gastronómica, inmediata y 'gourmande'", con combinaciones clásicas o atrevidas y formatos y presentaciones muy estéticas.

No hay cifras oficiales, pero el Gremi de Pastisseria de Barcelona calcula que su consumo se ha multiplicado por diez en los últimos cinco años y es el dulce de Navidad que crece con más fuerza. Por eso, cada vez son más los pasteleros que elaboran panettones de forma artesanal.

### PASTELEROS DE RENOMBRE

El jurado del certamen contó con la participación del italiano Giuseppe Piffaretti, autor del mejor panettone del mundo, así como los pasteleros de renombre Oriol Balaguer, Pere Camps (Pastisseria Lis), Miquel Antoja (Restaurant Sant Pau), Alberto Ruiz (Vilbo), José Romero (profesor de la Escola de Pastisseria), y Xavier Barriga.

Cuenta una de las leyendas en torno al origen del panettone que nació en el siglo XV, cuando un joven aristócrata se enamoró de la hija de un pastelero de Milán. Para demostrarle su amor se hizo pasar por aprendiz de pastelero e inventó un pan dulce con forma de cúpula con frutas confitadas y aroma de limón y naranja. El éxito fue tal que el pan se bautizó con el nombre del joven ("pan de Toni").



Un momento de la jornada municipalista organizada por la JNC de Rubí.

**RUBÍ**

## La JNC reúne a sus concejales de la región metropolitana

### Redacción

La JNC de Rubí, la rama juvenil del PDECat (antigua CDC), celebró recientemente una jornada municipalista en la localidad que congregó a todos sus concejales de la región metropolitana para debatir y reforzar su apuesta municipal.

La jornada, que contó con la participación de una cuarentena de miembros de la JNC, sirvió para compartir experiencias y debatir sobre el proyecto municipal de los jóvenes independentistas. Al respecto, la JNC señala en un

comunicado que "más allá de nuestro independentismo desacomplejado, también tenemos un proyecto económico y social diferenciado al de otras opciones políticas, que queremos poner en valor en nuestra aportación a la gobernabilidad de las ciudades".

### INTERCAMBIAR IDEAS

El portavoz del PDECat en Rubí, Víctor Puig, apuntó en la jornada que "lo más importante es ser útiles a la gente, tanto en el gobierno como en la oposición. Tenemos que ser los más trabaja-

dores y serios. En definitiva, los más útiles para la gente".

En el encuentro, los militantes de la JNC conocieron a sus concejales más jóvenes, en una jornada que permitió intercambiar ideas, experiencias y prácticas para llevar a cabo políticas juveniles en los ayuntamientos.

Los jóvenes también pudieron debatir sobre cómo afrontar las elecciones municipales de 2019 con éxito, cual debe ser el papel de la JNC a nivel municipal y qué propuestas económicas y sociales debe liderar la formación juvenil en el territorio.