



ALIMENTACIÓ



Els dos guanyadors amb el seu premi. CRISTINA CALDERER

Els millors 'panettones' es fan a Torredembarra i Sant Cugat

Els pastissers Rafael Aguilera i Yann Duytsche s'enduen els guardons en la sisena edició dels premis

Crònica

JORDI GARRIGÓS
BARCELONA

Rafael Aguilera, de la pastisseria Can Jan de Torredembarra, s'ha endut el premi al millor panettone de xocolata de tot l'Estat, mentre que el pastisser Yann Duytsche, de la Dolç de Sant Cugat, ha rebut el guardó al millor panettone tradicional, un premi que ja va guanyar el 2016. Els guardons es van donar a conèixer ahir en un acte organitzat per l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona. Es tracta de la sisena edició del concurs, que es va celebrar al Gastronòmic Forum Barcelona a la Fira de Barcelona, i que va comptar amb una novetat destacada: la inclusió de la categoria del panettone de xocolata, a banda del clàssic. I és que si fem cas de la llei de l'oferta i la demanda, el fitxatge xocolater era una obligació, ja que és una variant ca-

da cop més consumida i apreciada en el context d'aquesta febre pel panettone que viu el país. Elies Miró, president del Gremi, deia que aquest concurs no fa més que ratificar el que es viu al carrer: "No podíem girar l'esquena al gran augment del consum de panettone que hi ha hagut a Catalunya i Espanya"

L'èxit l'acaba de confirmar el fet que aquest any s'hagi batut un nou rècord de participants: fins a 69 exemplars -33 de clàssics i 36 de xocolata- han passat el primer tall del concurs. Són els que han complert les regles establertes per l'organització: els pastissers que han participat en la categoria tradicional lliuraven dos exemplars artesans de fruites (amb llimona o cedre, taronja i panses), amb corona de glaça de sucre i un pes d'entre 1.050 i 1.150 grams. En canvi, si competien en la nova categoria de xocolata, havien d'incloure xocolata negra o amb llet (que tingués un mínim d'un 40% de cacau) i un pes entre els 1.050 i els 1.150 grams. Els exemplars de Yann Duytsche i Ra-

Rècord Enguany s'han presentat 69 'panettones' al concurs

fael Aguilera han estat valorats per l'aparença i la forma, l'aspecte de la corona de glaça, la textura, l'olor i evidentment el gust, que compta doble en la votació final del jurat. "Havíem vingut a guanyar, perquè teníem la certesa que el producte era bo i que anàvem pel bon camí. Però érem conscients que si guanyàvem seria per detalls, per haver tocat la tecla", explica Aguilera, que ha vençut amb un model amb una xocolata "no gaire ofensiva", en què predominava la xocolata amb llet i una glaça que no és excessivament negra: "Sobretot ens havia d'agradar a nosaltres i que fos visual", diu el pastisser, que també té establiment al Mercat de Tarragona.

Les delicioses postres s'han fet un forat entre els dolços de Nadal, fins al punt que els experts xifren en més d'un milió els panettones venuts la temporada passada. "Va haver-hi una demanda enorme. Ara mateix el panettone s'està menjant a tot arreu i a més ha pujat de preu, perquè hi ha molta oferta industrial al supermercat", explica José Ro-

mero, professor de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona, organitzador del concurs.

Dona fe d'aquest èxit Adam Sáez, de la pastisseria Xocosave, de Riudoms, que tot just fa un any va guanyar el premi al millor panettone. Ens responia aquell dia a l'altra banda del telèfon dient: "Ara mateix ens és impossible agafar més comandes". Era la resposta general dels premiats. Saturats, sobrepassats i amb feina endarrerida a causa de l'altíssima demanda. El premi de l'any passat va multiplicar la seva facturació. Aquest hivern els afortunats de Torredembarra i Sant Cugat agafaran el relleu i no pararan de treballar.

També va passar el mateix amb el premi al millor croissant artesà de l'any passat, que va recaure en un establiment que, a causa de la crisi del coronavirus, patia per un possible tancament. Andreu Sayó, de la pastisseria Brunells de Barcelona, explicava que la victòria va trastocar la mala tendència del negoci, i de pensar en abaixar la persiana va començar a vendre sense parar. És



La història del nom: el pa d'en Toni

La sonoritat del nom el delata: el *panettone* és un dolç típic italià, concretament de la capital de la Llombardia, Milà. Datat de mitjans del segle XV, va començar com una tradició local en la qual tres pans de forma cilíndrica es menjaven el dia de Nadal. El nom ve de l'expressió el pa d'en Toni, a causa d'un jove servent d'un important duc milanès que en feia. Tot i que a Itàlia són molt coneguts, a Catalunya ha estat sobretot en l'últim lustre que s'han convertit en unes postres habituals. La recepta clàssica consta d'un brioi farcit amb panses i fruites confitades. Actualment hi ha autèntics gurus d'aquesta especialitat, com el pastisser italià Bruno Andreolotti, que ven *panettones* a tot el món; fins i tot a Tòquio se'n troben. Andreolotti produeix una quinzena de tones anuals només de *panettone*.

aquí on radica l'èxit d'aquests concursos: són una qüestió de prestigi de supervivència. Tot i que l'èxit del croissant no té aturador durant tot l'any, el consum del *panettone* és molt més estacional. Se'n consumeix especialment entre desembre i gener, tot i que cada cop s'està ampliant més. De fet, aquest octubre comencen a veure's imatges a les xarxes amb els primers *panettones*. "A Itàlia hi ha regions que en mengen tot l'any, segons la zona i el tipus. El que varien són els gustos, segons l'estació es fa un gust o un altre: taronja, albercoc, xocolata...", explica José Romero, esperançat amb el fet que comencin a deixar de ser unes postres de temporada també a Catalunya. Els guanyadors d'aquest any agafen el relleu de pastissers amb tant de recorregut com Oriol Balaguer, Jordi Morelló (de la pastisseria japonesa Ochiai) o Tonatiuh Cortés. L'aval del Gremi ja el tenen, així com el d'haver encisat el jurat, formats per pastissers vinguts d'Itàlia -Giuseppe Piffaretti, Giambatista Montanari- i locals de la talla de Lot Roca, Miquel Antoja o Elies Miró. Ara tenen un any per no parar de fer els millors *panettones* clàssics i de xocolata d'entre tots els del país. A Can Jan tenen clar que se'n cansaran, de fer-ne: "Ens en caurà una a sobre que serà al·lucinant. Aprofito per demanar a la gent que tingui paciència, que no vinguin demà a comprar-ne en massa. Vull gaudir d'això amb els meus i després començar a organitzar l'equip amb tranquil·litat", ha reclamat el guanyador entre somriures. ■