

# Andreu Sayó, guanyador del millor croissant de mantega 2020

*El pastisser Andreu Sayó s'ha proclamat guanyador del XIII Concurs del Millor Croissant Artesà de Mantega, organitzat pel Gremi de Pastisseria de Barcelona.*



**Andreu Sayó**, de la **pastisseria Brunells de Barcelona** (C / Princesa 22) ha guanyat avui el '**XIII Concurs Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya 2020**', que s'ha celebrat aquest matí a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona. El gust ha estat el factor que més ha valorat el jurat, que li ha atorgat el prestigiós guardó i un premi de **1.000 euros**.

La pastisseria Brunells, oberta el 1852 i tancada el 2018, ha reobert aquest 2020 de la mà de tres socis: **Salvador Sans** de Cafés El Magnífico, **Lluís Estrada** de la pastisseria Canal i **Joan Guasch** de l'agència LKC. La històrica Brunells homenatja la pastisseria tradicional de Barcelona, ??amb propostes que recuperen i actualitzen les postres més emblemàtiques de la ciutat, però també ofereix una selecció de les peces més internacionals de l'ofici pastisser.



*El croissant guanyador. Foto: Gremi de Pastisseria de Barcelona.*

El concurs ha arrencat a les 8h del matí amb el lliurament de croissants a l'Escola de Pastisseria de Gremi de Barcelona. A partir de les 10.30h, un jurat format per reconeguts professionals de la pastisseria ha degustat i puntuat els croissants presentats tenint en compte els següents criteris: gust (40 punts), alveolat (15 punts), fullat (15 punts), color (10 punts), format (10 punts) i acabat (10 punts).

El concurs, que aquest any ha celebrat la seva tretzena edició, ha estat organitzat pel Gremi de Pastisseria de Barcelona i té com a objectiu incentivar i premiar els coneixements i habilitats dels pastissers artesans en un producte tan emblemàtic com el croissant, reconeixent així la qualitat de la pastisseria artesana del país.