

# El Millor Panettone Artesà d'Espanya 2020 es fa a Riudoms

*Adan Sáez Ventura, de la pastisseria Xocosave de Riudoms (Tarragona), s'ha imposat a la resta de participants.*



**Adan Sáez Ventura** de la pastisseria **Xocosave** de **Riudoms (Tarragona)** ha guanyat la **V edició del Concurs "Millor Panettone Artesà d'Espanya"**, organitzat per l'Escola de Pastisseria de Gremi de Barcelona (EPGB). El panettone guanyador ha destacat pel seu sabor, en un concurs disputadíssim. Adan Sáez (Riudoms, 1985) va néixer en una família pastissera, aprenent del seu avi i mestre artesà Miquel Ventura, i amb el suport de la segona generació, els seus pares. Fascinat per la professió, es va formar a l'escola Joviat de Manresa i a l'Escola de Pastisseria de Gremi de Barcelona (EPGB) i en referents com la Foix de Sarrià, Bubó, la Pastisseria Lis o Ochiai.

El pastisser guanyador, que obté el guardó a l'establiment amb el 'Millor Panettone Artesà d'Espanya 2020' i un premi de 1.000?, s'afegeix a la llista dels ja premiats de les passades edicions: **Cloudstreet (2019)**, **Ochiai (2018)**, **Oriol Balaguer (2017)** i **Dolç Par Yann Duytsche (2016)**.

Al concurs hi han participat prop de quaranta pastisseries de tot el país (diversos punts de Catalunya, Madrid, Vitòria, Pontevedra, Cadis, Múrcia i Alacant, entre altres). Els participants han entregat dos panettones clàssics de fruites (llimona o cedre, taronja i panses), d'elaboració pròpia,

amb corona de glaça de sucre i artesans, elaborats només amb farina, mantega, rovells, fruites i llevat mare.

Des de les 10:00h, un jurat integrat per reconeguts professionals de la pastisseria ha degustat i valorat els panettones candidats seguint estrictes criteris: el gust, l'olor, l'aparença i forma, l'enfornat i aspecte de la glaça, l'estructura de la molla i el desglossament de la fruita. Han format part del jurat, entre d'altres, el president del Gremi de Pastisseria de Barcelona, ??Elies Miró; el pastisser Oriol Balaguer; Alberto Ruíz, director de la revista Dulcypas; **Tonatiuh Cortés (Cloudstreet), guanyador de l'edició 2019**<https://www.gastrotalkers.cat/noticia/130/tonatiuh-cort-pastisseria-cloudstreet-bakery-guanya-concurs-millor-panettone-artesa-espanya> , i Ibán Yarza, reconegut expert en pa i masses.