

Roger Canela, millor forner català del 2022

El forner lleidatà és el nou guanyador de la Llesca d'Or de Catalunya atorgada per Panàtics



Roger Canela recollint la Llesca d'Or 2022. | Panàtics.

Ja es coneix el nom del guanyador del premi forner de l'any de Catalunya atorgat per la plataforma Panàtics, la Llesca d'Or 2022. **Roger Canela**, del forn **PapanBread**, a Lleida, s'ha alçat com a mestre forner que més ha contribuït a la divulgació de la cultura fornera.

Roger Canela va ser un dels finalistes de l'any passat, premi que aleshores va guanyar el forner Miquel Saborit (Osona). De la trajectòria professional cal destacar que Roger Canela, l'any 2019, va ser guanyador del **premi al Millor Pa de Sant Jordi** i també a la **Millor Coca Creativa de Sant Joan**. Així mateix, els anys 2018, 2019 i 2021 PaPanBread es va posicionar entre les millors fleques d'Espanya.

"Enhorabona a tothom. És molt gratificant rebre aquest premi i estar envoltat de tants amics forners que lluiten cada dia per treure un producte de qualitat" ha assenyalat Roger Canela en rebre la Llesca d'Or de Catalunya en un acte que s'ha celebrat al vestíbul de l'Estació del Nord de Barcelona. Els altres finalistes han estat **Georgina Crespo** de **Fleca Balmes**, a Barcelona, i **Romà Alonso** de **Cal Parra**, a Olost, fet que atorga punts per la Ruta Espanyola del Bon Pa i de cara a aspirar a obtenir l'Estrella DIR-Informàtica, que ve a ser un reconeixement similar al d'una

Estrella Michelin en el món de la fleca.



Georgina Crespo, finalista de la Llesca d'Or 2022. Foto: Panàtics.



Romà Alonso, finalista de la Llesca d'Or 2022. Foto: Panàtics.

"El gran dia s'ha viscut, aquest dimecres, amb una gran emoció", diu el comunicat de Panàtics. "Una sala plena amb més de 200 persones que estimen, gaudeixen, els encanta el bon pa i fan una bona divulgació d'aquest aliment tan bàsic que de vegades oblidem la importància gastronòmica que té, sense oblidar-nos dels seus aspectes saludables".

El passat mes de març es va iniciar a la Comunitat Valenciana la Ruta Espanyola del Buen Pan, també organitzada per Panàtics, on es trien els 100 millors forners i forneres d'Espanya, que elaboren al seu obrador un bon pa tradicional, que saben presentar-lo a la botiga i que tenen un bon tracte amb el client.

Els participants han de lliurar dues peces rodones de pa iguals amb un pes d'entre 800 i 900 g als organitzadors del certamen. Posteriorment, aquests pans es donen a provar a un jurat professional que valora la forma, l'aspecte, l'estructura, la grenya, el pes, la crosta, la molla, l'alveolat, l'aroma, el sabor i l'estructura en boca del producte.

El mecanisme de selecció d'aquests forners es fa a través de les 17 rutes autonòmiques on Panàtics selecciona els millors forners de cada comunitat d'entre els que es presenten a la convocatòria autonòmica. Al millor forner de cada autonomia se li lliura la "Llesca d'Or" o la "Miga de Oro".



Foto de família esdeveniment Llesca d'Or 2022. Foto: Panàtics.

La llista definitiva de Catalunya s'ha elaborat després de quatre intensos dies de tastos anònims en diferents emplaçaments del territori. Durant el lliurament de diplomes també s'ha fet un acte de reconeixement a tots els guanyadors de la Llesca d'Or de Catalunya de les anteriors edicions.