

La fleca Montserrat Forners fa el Millor Pa de Pagès Català 2022

David Hernández, flequer es proclama guanyador a la final celebrada a Barberà del Vallès



El Concurs Millor Pa de Pagès Català, convocat pel Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català, té com a objectiu donar a conèixer la professionalitat dels flequers i flequeres integrats a la IGP Pa de Pagès Català, l'únic pa que té a Catalunya el segell de màxima qualitat que reconeix la Unió Europea.

David Hernández, de 40 anys, està al capdavant de l'obrador de la fleca Montserrat Forners, fundada l'any el 1894, i radicada al barri barceloní del Guinardó. Hernández ha estat també Millor Llonguet de Catalunya.

Quan parlem de Montserrat Forners fem menció d'una fleca que actualment està dirigida per la quarta generació dels Casamitjana; en concret pel **Marc Casamitjana**. Marc, ajudat encara pel seu pare Francesc, és un altre exemple de les noves "fornades" flequeres. Llicenciat en Administració i Direcció d'Empreses, va treballar durant més d'una dècada a diverses multinacionals, fins que va arribar el moment de pensar què fer amb l'empresa familiar, i en Marc va tenir clar que no volia ser la generació que tanqués el negoci. Així que va entrar de ple a l'empresa, a embrutir-se en farina i a marcar-se l'objectiu de passar d'una fleca de barri a una petita empresa moderna, dinàmica i en creixement. David Hernández és un dels puntals

d'aquesta "nova" Montserrat Forners.

Montserrat Forners s'emporta un premi en metàl·lic de 2.000 euros i una placa acreditativa com a guanyador del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2022.

A part de David Hernández, els altres finalistes van ser **Mònica Gregori**, (L'Obrador dels 15, Barcelona) **Andreu Bertran** (Forn Mistral, Barcelona), **Joan Urrea** (Forn Artesà l'Espurna, Berga), i **Francesc Massana** (Forn Massana, Cornellà de Llobregat).



Finalistes i jurat de l'edició 2022. Foto: Panatics.

Una final molt igualada

Aquesta final, sense dubte, ha estat la més disputada fins ara per les experiència dels classificats. Andreu Bertran ha estat cinc vegades finalista i proclamat Millor Pa de Pagès Català 2019; Francesc Massana ha estat tres vegades finalista i Mònica Gregori i Joan Urrea, han estat també a dues finals. Només Hernández s'estrenava a una final del Concurs Millor Pa de Pagès Català.

El jurat de la final estava format per Xavier Garcés, alcalde de Barberà del Vallès, que va exercir la presidència, per la restauradora Ada Parellada (Restaurant Semproniana), Pepi Expósito, secretaria de l'associació Som Comerç, Som Barberà; el guanyador de la final del Concurs de 2021, Andreu Galceran (Forn Cal Mosso, Vilassar de Dalt) i el president del Consell Regulador, Antoni Figuera.

Com és reglamentari al Concurs, els jurats van valorar els pans finalistes a partir d'un tastet a cegues que inclou aspectes com el color, l'aroma, el sabor, la cocció, el pes i la conservació del pa durant 24 hores (ja que disposen per la seva valoració d'un pa elaborat el dia abans de la final i un altre del dia). El jurat valora de 0 a 10 punts cadascun d'aquets apartats.

Vuitè guanyador

Aquesta ha estat la vuitena final del Concurs Millor Pa de Pagès Català.

Els anteriors guanyadors del Concurs han estat **Ernest Righetti** (Righetti Forners, Gavà), **Sílvia Marqués** (Pastisseria Marqués, Alfarràs), **Xavier Pàmies** (Forn Sistaré 1910, Reus), **Miquel Guich** (Forn del Passeig, Barcelona), **Josep Miquel Canut** (Forn Codina, Vilaller), **Andreu Bertran** (Forn Mistral, Barcelona) i **Andreu Galceran** (Forn Cal Mosso, Vilassar de Dalt).