

Els millors panettones artesans de l'estat del 2022 són de Barcelona

Daniel Jordà i Eric Ortuño s'han proclamat guanyadors del concurs organitzat pel Gremi de Pastisseria de Barcelona.

Els pastissers **Daniel Jordà** i **Eric Ortuño** s'han imposat avui a prop de 100 participants (un 30% més que l'any passat) en el VII Concurs al Millor Panettone Artesà de l'estat 2022, que organitza l'**Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona** (EPGB).

Daniel Jordà de **Panes Creativos** (Barcelona) ha guanyat en la categoria de panettone clàssic de fruita confitada, és llicenciat en Belles Arts i tercera generació de forners. Després de molts anys dedicats al món de l'art i de compartir aquesta passió amb el treball diari a l'obrador familiar, va decidir fer de la fleca el banc de proves on bolcar tota la seva creativitat. D'aleshores ençà, Panes Creativos és un laboratori d'idees on elabora tota mena de pans destinats a un client exigent que cerca propostes de qualitat diferenciades pel gust i la creativitat.

Eric Ortuño de la pastisseria **L'Atelier Barcelona** ha guanyat a la categoria de millor panettone de xocolata, és xef pastisser i soci fundador de l'escola i pastisseria L'Atelier Barcelona. Va començar la seva carrera el 1986 amb el xef **Jean François Arnaud** com a mestre. Del 1993 al 1997 va ser segon pastisser de **Yves Thuries**, un dels pastissers més reconeguts de França. Ja a Barcelona, va ser xef pastisser i cap d'estudis de l'escola d'hostaleria Hofmann des del 2000 fins al 2018. Ha guanyat premis com el Millor Croissant Artesà de Mantega; Millor pasta de Te Artesana; Millor Coca de Sant Joan de crema i pinyons o la Fava de Cacau, entre d'altres.



Eric Orutño i Daniel Jordà, guanyadors del Millor Panettone Artesà 2022. Foto: EGPB.

La final del concurs s'ha celebrat al **Gastronomic Forum Barcelona** (Fira de Montjuïc). Un jurat, format per prestigiosos professionals del sector com **Iban Yarza, Ramon Bosser, Pepe Isla, Ramon Morató, Begoña San Pedro i Xavier Barriga**, han valorat el gust i altres factors com l'olor, l'estructura de la molla o la forma.

Seguint les bases del concurs, els participants en la categoria 'clàssic' han hagut de lliurar dos panettones artesans de fruites (llimona o cedre, taronja i panses), d'elaboració pròpia, amb corona de glaça de sucre, d'entre 1.050 i 1.150 grams. Si participaven en la categoria 'xocolata', han hagut de lliurar panettones de xocolata negra o amb llet (mínim 40% de cacau) i també amb un pes d'entre 1.050 i 1.150 gr.



Millors Panettones 2022. Foto: EGPB.

Daniel Jordà i Eric Ortuño se sumen als premiats en les passades edicions, entre els quals hi ha Dolç paar Yan Duytsche (2021 i 2016), Cal Jan (2021), **Xocosave** (2020), **Cloudstreet** (2019), **Ochiai** (2018) i **Oriol Balaguer** (2017) i **Dolç par Yann Duytsche** (2016).