

El millor torró de crema de l'Estat es fa a Barcelona

El pastisser Toni Roig s'ha imposat sobre un total de 52 participants en el primer concurs 'Millor torró artesà de crema d'Espanya'

Toni Roig, de la històrica pastisseria **La Colmena** (Pl. de l'Àngel 12) de Barcelona s'ha proclamat guanyador del primer concurs 'Millor torró artesà de crema d'Espanya', organitzat pel **Gremi de Pastisseria de Barcelona**.



Toni Roig de La Colmena, guanyador del primer concurs Foto: Facebook La Colmena

La Colmena és una de les pastisseries més antigues de Barcelona i acumula més d'un segle d'història. Es desconeix la data exacta de la seva fundació, però se sap que el seu nom original va ser el de *Ca l'Abella* i que va començar sent una confiteria. El 1868, la família Costa va adquirir el negoci i el va batejar com *La Colmena*. Més tard, va tenir diversos propietaris fins que el 1927 el van comprar els germans **Josep i Francesc Roig**. **Toni Roig**, besnét d'en Francesc Roig, és qui s'encarrega actualment d'elaborar dolços tradicionals de la pastisseria catalana i l'actual

guanyador del primer concurs 'Millor torró artesà de crema d'Espanya'. Torrons, bombons i caramels artesanals en són algunes de les especialitats.

Com s'ha desenvolupat el concurs?

El concurs s'ha celebrat el dilluns 1 de desembre del 2022 i els candidats han entregat 4 barres de torró artesà de crema cremada (en format rectangular) elaborats íntegrament amb ametlla, rovell d'ou, làctics (opcional), sucres i aromatitzants i cremats per una o diverses cares. Un jurat format per professionals de renom, com els pastissers **Lluc Crusellas**, **Elies Miró** i **Alberto Díaz**, ha fet la degustació i deliberació, valorant el gust, la textura i l'aspecte. I segons el comunicat de premsa enviat pels organitzadors, "l'objectiu del concurs és incentivar i premiar les habilitats dels pastissers artesans, cercant el reconeixement en la qualitat de la pastisseria artesana del país".

Per què se celebra aquest concurs?

El concurs 'Millor Torró Artesà de Crema d'Espanya' l'organitza el Gremi de Pastisseria de Barcelona. Després de l'èxit dels concursos per triar els millors croissants artesanals de mantega i els millors panettones artesanals de l'Estat, el Gremi ha decidit convocar un concurs per trobar el millor torró artesà de crema.

Així mateix, també destaca la recent posada en marxa d'altres concursos relacionats amb el món de la pastisseria, els quals no són organitzats pel Gremi de Pastisseria. En són un exemple el concurs als "Millors Panellets de Pinyons Artesans de Catalunya 2022" organitzats pel Gremi de Forners de Barcelona o el concurs "Millor coca de Sant Joan" organitzat per una agència de comunicació.

Els concursos ajuden a promocionar i vendre, així que vist l'èxit real que tenen, s'ha trobat una fórmula de promoció que sembla estar en auge.