

# El millor pastís de formatge català el fan a Flix

*Lactium, la festa del formatge artesà català, ha celebrat la segona edició d'aquest concurs amb el pastís de formatge com a protagonista*



Pau Carranza de la pastisseria Larrosa de Flix, guanyadora del Concurs Millor Pastís de Formatge 2024 | Vic Fires.

Lactium i l'Ajuntament de Vic han celebrat la segona edició del concurs Millor Pastís de Formatge Català, en el marc de la fira Lactium, la festa del formatge artesà i català, que s'ha celebrat aquest cap de setmana a Vic (20 i 21 d'abril). A la segona edició del concurs s'hi han presentat 23 participants d'arreu del territori, entre els quals el pastís de la **pastisseria Larrosa de Flix**, del pastisser **Pau Carranza**, n'ha estat el favorit. El premiat s'endú 1.000 euros i un diploma acreditatiu com a premi.

A l'hora d'emetre el veredict, el jurat ha valorat l'aspecte, el gust, la textura i la tècnica, i ha destacat: "la tècnica, la perfecció del daurat i la cremositat, el tall ha sortit preciós, i gustativament tenia una presència molt delicada i equilibrada de formatge de pasta tova. El jurat ha decidit per unanimitat que aquest era el millor formatge".





---

*Pastís de formatge de la pastisseria Larrosa de Flix, guanyadora del Concurs Millor Pastís de Formatge 2024*  
*Foto: Ajuntament de Vic*

Els i les participants han lliurat dues unitats de pastís o 8 unitats de pastís individual, segons el format de cada peça, a l'organització del concurs. Les propostes havien de ser de la tipologia "cuïts al forn" i elaborats amb un mínim d'un 20% de formatge català i artesà.

El jurat, sota la direcció del director del concurs, **Ricard Martínez**, prestigiós pastisser i cuiner de postres, ha estat l'encarregat de tastar, els pastissos de forma individual, prèviament codificats i sense conèixer l'autoria, i de valorar el gust, la textura, la tècnica i l'aspecte del pastís de formatge per tal d'escollir-ne el favorit.

En aquesta segona edició, el jurat ha estat format per **Belén Parra**, periodista gastronòmica especialista en l'univers dolç; **Ester Roelas**, pastissera i formadora en pastisseria a [esterroelas.com](http://esterroelas.com); **Anna Katerina**, divulgadora i formadora a l'Aula Canal de Barcelona; **Àlex Lera**, de la pastisseria Sant Lleí de Sant Antoni de Vilamajor, pastisseria guanyadora de la primera edició del Premi Millor Pastís de Formatge Català que, després del premi, ha arribat a vendre més de 5.000 unitats del pastís guanyador; **Rafa Delgado**, cap de pastisseria del Grup Jubany; Josep **Maria Ribé**, xef director de la Chocolate Academy de Barcelona; i **Guillem Comas**, de Granja Comas, de Santa Eugènia de Berga.

La **Pastisseria Larrosa de Flix** (Ribera d'Ebre) també ostenta altres premis com són el Millor Pa de Sant Jordi 2022, segon Millor Pa de Sant Jordi 2024, finalista del Millor Tortell Clàssic de Reis 2022 o la presència a la **Llista de les 50 millors pastisseries de Catalunya**.