

# Un panettone de Barcelona guanya la Copa del Món de Panettone 2024

*El pastisser mexicà Tonatiuh Cortés, de l'obrador Suca'l, s'ha proclamat campió del món amb el seu panettone tradicional.*



Millor Panettone del Món 2024 | Suca'l Barcelona.

El món de la pastisseria barcelonina està d'enhorabona. El millor panettone del món no ve d'Itàlia, sinó del cor de Barcelona. L'obrador **Suca'l** ha aconseguit la victòria a la prestigiosa **Coppa del Mondo del Panettone 2024** celebrada a Milà.

És la primera vegada en la història del concurs que un pastisser no italià s'alça amb la victòria. El mexicà **Tonatiuh Cortés**, mestre pastisser de Suca'l, ha elaborat un panettone que ha destacat per la seva textura esponjosa, aroma intensa i sabor equilibrat, captivant el jurat expert.



*Tonatiuh Cortes, guanyador del Millor Panettone del món 2024. Foto: Gremi de Pastisseria de Barcelona.*

Suca'l, ubicat a Roselló, 112; Fluvià, 113, i plaça Mercadal, 36, es caracteritza per la seva aposta per la qualitat i la tradició. Utilitza ingredients de proximitat i elabora els seus productes de manera artesanal. El procés d'elaboració del panettone guanyador inclou fermentacions llargues i un control precís de la temperatura i la hidratació, que donen com a resultat un producte d'alta qualitat.

Després d'aquesta victòria, Suca'l preveu elaborar tres-cents panettones cada dia per fer front a la demanda, a un preu de 45 euros el quilo.

Aquest triomf se suma a l'èxit recent de Barcelona en el món del panettone. En el Gastronòmic Fòrum Barcelona, dues pastisseries de la ciutat, Mervier Canal i Madeleine by Ferrieres, van ser premiades en les categories de panettone clàssic i de xocolata, respectivament al concurs de Millor Panettone d'Espanya 2024.