El millor torró de crema cremada de l'Estat és de Noguera Pastissers

El pastisser Arcadi Rafael Ossa s'ha imposat a una quarantena participants en el segon concurs 'Millor torró artesà de crema cremada d'Espanya'

Arcadi Rafael Ossa, el pastisser encarregat d'elaborar el torró de crema cremada de ***Noguera Pastissers***, amb seu a Vilobí d'Onyar i pastisseries a Riudellots de la Selva, Maçanet de la Selva, Girona, Sant Gregori i Vilablareix, s'ha proclamat guanyador del segon concurs 'Millor torró artesà de crema cremada d'Espanya', organitzat pel **Gremi de Pastisseria de Barcelona**.

View this post on Instagram

A post shared by Noguera Pastissers i Flequers (@noguerapastissers)

Noguera Pastissers és una empresa creada per la família Noguera Bosch, que elabora els seus productes de forma artesana de de 1982. Sempre treballant amb molta cura i amb farina de proximitat, la Farina de Girona, la de tramuntana i la de molí de pedra. Des de Noguera pastissers tenen el compromís de reduir la quantitat de sucres i mantegues dels seus productes sense renunciar al sabor. En la seva elaboració, utilitzen productes de proximitat: nous de Vilobí, avellanes de Brunyola i fruites de la comarca, així com llet fresca ecològica de la Granja Selvatana de Campllong. A part de pa, brioixeria i altres dolços típics de pastisseria, també elaboren especialitats úniques: els Tosquigets, els Crics, els Silvans, els Vall·llemins i la coca de Brunyola.

Com s'ha desenvolupat el concurs?

El concurs s'ha celebrat el dijous 30 de novembre de 2023 i els candidats han entregat 3 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.

Per què se celebra aquest concurs?

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.

El concurs 'Millor Torró Artesà de Crema Cremada d'Espanya' l'organitza el Gremi de Pastisseria de Barcelona. Després de l'èxit dels concursos per triar el Millor Croissant artesà de mantega 2023 i els Millors Panettones artesans 2023, el Gremi ha decidit convocar per segon any consecutiu el concurs per trobar el millor torró artesà de crema cremada. El concurs ha comptat amb la participació dels pastissers Toni Roig i Servi Vela; Luis Concepción de la revista de pastisseria professional Dulcypas; Arnau Grinyó de Pace Gastro i de Carme Gasull, periodista gastronòmica. Tots ells han format part del jurat encarregat de buscar el millor torró artesà de crema cremada.