



Magazine | | Actualitzat el 19/04/2025 a les 00:16

Les Millors Mones de Pasqua catalanes del 2025

La quarta edició d'aquest concurs, liderada per pastissers i flequers d'arreu Catalunya, ha rebut qualitat, artesania i esforç a parts iguals

El concurs, que es va celebrar a la Casa Seat de Barcelona el passat mes de març, marca com a objectiu donar veu a la gastronomia relacionada amb la Pasqua i projectar la Mona com artesania de la professió flequera i pastissera.

Tenint en compte l'aspecte visual, la pasta, la cocció interior i exterior del brioix, l'aroma i el gust, el primer premi de la **Categoria de Mona de Pasqua Tradicional**, es va concedir a l'obra **Passions, l'Origen del Pa** del Baix Penedès; el segon premi l'ha aconseguit **La Palma Pastissers**, de Sant Cugat; i el tercer premi **L'Obrador dels 15**, de Barcelona, en aquest cas amb un brioix amb tocs de festuc.

Guanyador Categoria Mona de Pasqua Tradicional 2025. Foto: Sr y Sra Cake.

Si ens traslладem a la **Categoria de Mona de Xocolata**, en aquesta categoria es valorava l'originalitat, la tècnica, la presentació i l'acabat. El primer lloc ha estat per a la pastisseria **Foix de Sarrià** de Barcelona, la qual ha presentat un gorila. En segon lloc, la **Eukaraya Xocolata**, capitanejada per campió del World Chocolate Master, Lluç Cruselles, amb una proposta basada en un món animal. I en tercera posició, L'Atelier Barcelona amb un impressionant tigre de xocolata.

Guanyador Categoria Mona de Xocolata 2025. Foto: Sr y Sra Cake.

El jurat l'han format reconeguts professionals del món xocolater, pastisser i forner, com en **Daniel Jordà**, en **Jordi Ortiz** o la **M. Cruz Barón**, entre altres, així com periodistes gastronòmics com Carmen Cortés o Paula Molés.

Un cop acabat el concurs es va fer una rifa solidària per recaptar fons per a la ONG Palapupas.