



FOTO: El president del Consell Regulador, Antoni Figuera, i la Consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Teresa Jordà, amb el guanyador del Concurs.

ANDREU BERTRAN, DEL FORN MISTRAL, ES PROCLAMA GUANYADOR DEL CONCURS MILLOR PA DE PAGÈS CATALÀ 2019

El jurat de la Final del Concurs Millor Pa de Pagès Català, presidit per la consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Teresa Jordà, va proclamar Andreu Bertran, del Forn Mistral (Barcelona), guanyador del Concurs, en un acte celebrat a l'antiga Fàbrica Damm que va comptar amb l'assistència de gairebé 250 persones.

El Concurs Millor Pa de Pagès Català és convocat pel Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català i té com objectiu donar a conèixer la professionalitat dels flequers i flequeres integrats a la IGP Pa de Pagès Català, l'únic pa que té a Catalunya el segell de màxima qualitat que reconeix la Unió Europea.

Bertran, de 34 anys, és la sisena generació del negoci familiar Forn Mistral, una de les fleques més conegudes de Barcelona, radicada a la Ronda Sant Antoni des del 1879.

El Forn Mistral és molt popular pels seus croissants minis i les seves famosíssimes ensaïmades.

El jove flequer guanyador del Millor Pa de Pagès Català 2019 s'havia classificat per la final de les tres edicions anteriors. En aquests sentit, el president del Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català, Antoni Figuera, va destacar que "això demostra el seu compromís per fer un pa de qualitat".

Bertran s'emporta un premi en metàl·lic de 2.000 euros i una placa acreditativa

A part de Bertran, els altres finalistes van ser Marta Bosser (ArtBó, Sabadell), Xavier Pàmies (Forn Sistaré 1910, Reus, Millor Pa de Pagès Català 2016), Miquel Guich (Forn del Passeig, Barcelona, Millor Pa de Pagès Català 2017) i Emilio José Ojeda (Forn de Pa Artesà Luna, Sant Joan Despí).

Els cinc finalistes es van proclamar a l'eliminatòria prèvia que es va fer a l'Escola de Flequers Andreu Llargués de Sabadell (Barcelona), on hi van participar un total de 27 flequers i flequeres el passat 28 de maig.

El jurat de la final estava format per la consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Teresa Jordà, que va exercir la presidència; Antoni Figuera, president del Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català; Toni Vera, pastisser i Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya 2016; Pere Fabregà, panier i assessor en panificació, i el Millor Pa de Pagès Català 2018, Josep Miquel Canut.

Com és reglamentari al Concurs, els jurats van valorar els pans finalistes a partir d'un tastet a cegues que inclou aspectes com el color, l'aroma, el sabor, la cocció, el pes i la conservació del pa durant 24 hores (ja que disposen per la seva valoració d'un pa elaborat el dia abans de la final i un altre del dia). El jurat valora de 0 a 10 punts cadascun d'aquets apartats.

Cada pa està identificat amb un número de l'1 al 5 assignat a cada finalista mitjançant un sorteig que efectua el secretari del Consell Regulador, Alfredo M. Verdegay, i només ell sap el número assignat a cada finalista. Aquestes identificacions són lliurades en un sobre tancat a la presidenta del jurat abans de començar la deliberació dels jurats. Efectuada la votació, la presidenta del jurat obre el sobre i pot proclamar de qui és el pa numerat que ha obtingut la major puntuació.

Un concurs amb molta màgia

El Concurs Millor Pa de Pagès Català és un acte obert al públic, i mentre els jurats estan deliberant davant dels assistents es produeixen sorpreses. Enguany, Màgic Marc va sorprendre amb els seus trucs de màgia relacionats amb el món del pa, fent servir el seu llevat màgic o el seu obrador, també màgic, que permet "tenir pa en qualsevol moment si ens hem quedat sense", com va demostrar Màgic Marc.

A la cloenda de l'acte, la consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació va destacar "l'estima i el bon ofici de fer un bon pa com els que he tingut l'oportunitat de

tastar avui". "He fet un curs intensiu de fleca però surto d'aquí molt satisfeta", va dir Teresa Jordà.

Aquesta ha estat la sisena final del Concurs Millor Pa de Pagès Català de l'Any. Els anteriors guanyadors del Concurs han estat Ernest Riguetti (Riguetti Forners, Gavà), Sílvia Marqués (Pastisseria Marqués, Alfarràs), Xavier Pàmies (Forn Sistaré 1910, Reus), Miquel Guich (Forn del Passeig, Barcelona) i Josep Miquel Canut (Forn Codina, Vilaller).

FOTO: El presidente del Consejo Regulador, Antoni Figuera, y la consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, Teresa Jordà, con el ganador del Concurso.

ANDREU BERTRAN, DEL FORN MISTRAL, SE PROCLAMA GANADOR DEL CONCURSO MEJOR PA DE PAGÈS CATALÀ 2019

El jurando de la Final del Concurso Mejor Pa de Pagès Català, presidido por la consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, Teresa Jordà, proclamó a Andreu Bertran, del Forn Mistral (Barcelona), ganador del Concurso, en un acto celebrado en la antigua Fábrica Damm que contó con la asistencia de casi 250 personas.

El Concurso Mejor Pa de Pagès Català está convocado por el Consejo Regulador de la IGP Pa de Pagès Català y tiene como objetivo dar a conocer la profesionalidad de los panaderos y panaderas integrados en la IGP Pa de Pagès Català, el único pan que tiene en Cataluña el sello de máxima calidad que reconoce la Unión Europea.

Bertran, de 34 años, es la sexta generación del negocio familiar Forn Mistral, una de las panaderías más conocidas de Barcelona, radicada en la Ronda Sant Antoni desde 1879.

El Forn Mistral es muy popular por sus croissants minis y sus famosísimas ensaimadas.

El joven panadero ganador del Mejor Pa de Pagès Català 2019 se había clasificado para la final de las tres ediciones anteriores. En este sentido, el presidente del Consejo Regulador de la IGP Pa de Pagès Català, Antoni Figuera, destacó que "esto demuestra su compromiso por hacer un pan de calidad".

Bertran recibe un premio en metálico de 2.000 euros y una placa acreditativa.

Además de Bertran, los otros finalistas fueron (ArtBó, Sabadell), Xavier Pàmies (Forn Sistaré 1910, Reus, Mejor Pa de Pagès Català 2016), Miquel Guich (Forn del Passeig, Barcelona, Millor Pa de Pagès Català 2017) i Emilio José Ojeda (Forn de Pa Artesà Luna, Sant Joan Despí).

Los cinco finalistas se proclamaron en la eliminatoria previa que se hizo en la Escuela de Panaderos Andreu Llargués de Sabadell (Barcelona), donde participaron un total de 27 panaderos y panaderas, el pasado 28 de mayo.

El jurado de la final estaba formado por la consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, Teresa Jordà, que ejerció la presidencia; Antoni Figuera, presidente del Consejo Regulador de la IGP Pa de Pagès Català; Toni Vera, pastelero y Mejor Croissant Artesano de Mantequilla de España 2016; Pere Fabregà, pannier y asesor en panificación, y el Mejor Pa de Pagès Català 2018, Josep Miquel Canut.

Como es reglamentario en el Concurso, los jurados valoraron los panes finalistas a partir de una degustación a ciegas que incluye aspectos como el color, el aroma, el sabor, la cocción, el peso y la conservación del pan en 24 horas (ya que disponen para su valoración de un pan elaborado el día antes de la final y otro del día). El jurado valora de 0 a 10 puntos cada uno de estos apartados.

Cada pan está identificado con un número del 1 al 5 asignado a cada finalista mediante un sorteo que efectúa el secretario del Consejo Regulador, Alfredo M. Verdegay, y sólo él conoce el número asignado a cada finalista. Estas identificaciones son entregadas en un sobre cerrado a la presidenta del jurado antes de comenzar la deliberación de los jurados. Efectuada la votación, la presidenta del jurado abre el sobre y puede proclamar de quién es el pan numerado que ha obtenido la mayor puntuación.

Un concurso con mucha magia

El Concurso Mejor Pa de Pagès Català es un acto abierto al público, y mientras los jurados están deliberando ante los asistentes se producen sorpresas. Este año, Màgic Marc sorprendió con sus trucos de magia relacionados con el mundo del pan, utilizando su levadura mágica o su obrador, también mágico, que permite "tener pan en cualquier momento si nos hemos quedado sin", como demostró Màgic Marc.

En la clausura del acto, la consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación destacó "la estima y el buen oficio de hacer un buen pan como los que he tenido la oportunidad de probar hoy". "He hecho un curso intensivo de panadería pero salgo de aquí muy satisfecha", dijo Teresa Jordà.

Esta ha sido la sexta final del Concurso Mejor Pa de Pagès Català del Año. Los anteriores ganadores del Concurso fueron Ernest Riguetti (Riguetti Forners, Gavà), Sílvia Marqués (Pastisseria Marqués, Alfarràs), Xavier Pàmies (Forn Sistaré 1910, Reus), Miquel Guich (Forn del Passeig, Barcelona) i Josep Miquel Canut (Forn Codina, Vilaller).

Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català

C/ Pau Claris, 134, 4t. • 08009 Barcelona • Tel.: 685102105 • NIF: V65800468

padepagescatala.org / secretaria@padepagescatala.org