

# El millor croissant artesà de tot l'Estat es fa a Barcelona, segons els experts

*El Gremi de Pastissers de Barcelona atorga el premi a la pastisseria Canal, guanyadora de les edicions del 2016 i 2019*



Una pastisseria de Barcelona torna a guanyar el primer premi | Gremi de Pastisseria

El **Gremi de Pastissers de Barcelona** ha escollit aquest dimarts el Millor Croissant de Mantega de tot l'estat espanyol: el que es fa a **la pastisseria Canal**, a la capital catalana. En un concurs organitzat pel mateix gremi i que hi participen artesans de tots els racons de les comarques espanyoles, la Canal substitueix **la pastisseria Panem de Madrid** com el millor exemplar de brioixeria artesana d'aquesta categoria.



---

Ver esta publicación en Instagram

Una publicación compartida de Patisserie Canal (@patisseriacanal)

El 2021 va ser el primer any que no guanyava una pastisseria o fleca catalana, però ara el títol ha tornat a Catalunya. **Entre les 8 i les 10 del matí** d'aquest dimarts, els 12 candidats finalistes han entregat croissants artesans de mantega a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona, on han estat valorats per un grup d'experts i tastadors.

En només mitja hora han pogut deliberar que era el de la Canal qui mereixia el premi. Però com han segmentat **els criteris per a poder triar de manera encertada?** Amb un sistema de punts molt fàcil. El color, el format i l'acabat sumaven 10 punts cadascun. La pasta de fulla i l'alveolat aportaven 15 punts com a màxim cadascun. I el més important, el sabor, era el 40% de la puntuació final.

No és el primer cop que la pastisseria Canal aconsegueix el premi: **ja ho va fer el 2016 i el 2019**. Fundada el 1970, és un dels punts gastronòmics dels dolços més icònics i importants de



---

Barcelona. A part de fer aquesta mena d'elaboracions, intenten renovar-se cada any per tal de seguir creant amb pastisseria i brioixeria clàssica.

[plantillavirals]